



Restauration municipale

Menus du 4 au 8 septembre 2023



	LUNDI 4 Menu végétarien	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8 Menu végétarien
Entrée	 Salade verte et dés d'emmental <i>Moutarde, sulfites, lait</i>	Salade verte et dés d'emmental <i>Moutarde, sulfites, lait</i>	Concombres vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i>	Concombres vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i>	 Betteraves  <i>Moutarde, sulfites</i>
Plat	Raviolis aux légumes <i>Gluten, céleri, œuf</i>	Aiguillette de poulet à la crème <i>Lait, gluten, sulfites</i> Semoule à l'orientale <i>Lait, gluten, céleri</i>	Filet de colin sauce Dugléré <i>Lait, sulfites, gluten, poisson</i> Brocolis et pommes de terre <i>Lait</i>	Daube de boeuf <i>Gluten, sulfites, lait</i> Boulgour <i>Gluten, lait</i>	Quenelles sauce mornay et emmental râpé <i>Lait, soja, gluten, œuf</i> Duo de courgettes <i>Lait, sulfites</i>
Dessert	Vache qui rit <i>Lait</i> Pomme 	Dés de poire au sirop	Pointe de brie <i>Lait</i> Raisin blanc	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	Banane
Pain	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>
Goûter	Pain tranché  – confiture et petit suisse aromatisé <i>Gluten, lait</i>	Madeleine et lait <i>Gluten, lait, œuf</i>	Pain tranché  Pâte à tartiner et jus d'ananas <i>Gluten, lait, soja, fruits à coque</i>	Pain au lait et compote de pommes  <i>Lait, gluten, œuf</i>	Moelleux nature et yaourt à boire <i>Lait, gluten, œuf</i>

Les allergènes présents dans nos recettes sont indiqués en vert

Allergènes contenus dans les vinaigrettes (vinaigrette classique, vinaigrette à l'échalote et vinaigrette à l'huile d'olive) : moutarde, sulfites

Allergènes contenus dans la mayonnaise : moutarde, œufs, sulfites



Agriculture d'Origine Biologique



Menu végétarien

















Label Rouge

Conformément au règlement européen n°1169/2011, nous vous informons que nos plats sont susceptibles de contenir l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques, par introduction ou par croisement.



Restauration municipale

Menus du 11 au 15 septembre 2023

	LUNDI 11	MARDI 12 Menu végétarien	MERCREDI 13	JEUDI 14 Menu végétarien	VENDREDI 15
Entrée	Carottes râpées  <i>Moutarde, sulfites</i>	 Salade de blé à la grecque (Blé, feta, tomates, olives) <i>Gluten, lait</i>		 Pastèque	
Plat	Boulettes de bœuf sauce barbecue <i>Gluten, soja, sulfites</i> Pâtes semi complètes  <i>Gluten, lait</i>	Omelette au fromage <i>Lait, œuf</i> Julienne de légumes <i>Lait, céleri</i>	Sauté d'agneau à la hongroise <i>Lait, gluten</i> Haricots beurre <i>Lait, céleri, sulfites</i>	Poêlée asiatique <i>Gluten, sulfites, lait, soja, poisson</i> Riz <i>Lait</i>	Filet de poisson pané <i>Poisson, gluten</i> Epinards et pommes de terre <i>Lait, sulfites, gluten</i>
Dessert	Fromage blanc aux fruits <i>Lait</i>	Poire	Camembert  <i>Lait</i> Tarte grillée aux abricots <i>Gluten, lait, œuf</i>	Yaourt nature  (yaourt nature sucré pour les maternelles) <i>Lait</i>	Tome noire <i>Lait</i> Raisin noir
Pain	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>
Goûter	Pain tranché  gouda  et jus de pomme <i>Gluten, lait</i>	Pain tranché  Chocolat et yaourt à boire <i>Gluten, lait</i>	Brioche tranchée et fruit <i>Gluten, lait, œuf</i>	Barre de céréales au chocolat et fruit <i>Gluten, soja, fruits à coque</i>	Quatre-quarts et lait <i>Lait, gluten, œuf</i>

Les allergènes présents dans nos recettes sont indiqués en vert

Allergènes contenus dans les vinaigrettes (vinaigrette classique, vinaigrette à l'échalote et vinaigrette à l'huile d'olive) : moutarde, sulfites

Allergènes contenus dans la mayonnaise : moutarde, œufs, sulfites



Agriculture d'Origine Biologique



Menu végétarien



Label Rouge














Conformément au règlement européen n°1169/2011, nous vous informons que nos plats sont susceptibles de contenir l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire : **gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques, par introduction ou par croisement.**



Restauration municipale

Menus du 18 au 22 septembre 2023



	LUNDI 18 Menu végétarien	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21 Menu végétarien	VENDREDI 22
Entrée		Salade de tomates et maïs au basilic <i>Moutarde, sulfites</i>	Salade de riz aux trois fromages <i>Lait, moutarde, sulfites</i>		Melon
Plat	Couscous aux légumes <i>Gluten, céleri, lait, moutarde</i> Semoule  au beurre <i>Gluten, lait</i>	Goulash de bœuf <i>Lait, gluten</i> Pommes de terre vapeur <i>Lait</i>	Cuisse de poulet rôtie  <i>Gluten, lait, sulfites</i> Carottes vichy <i>Lait, sulfites</i>	Tortellinis ricotta épinard sauce tomate <i>Gluten, sulfites, lait, œuf</i>	Filet de colin sauce grenobloise <i>Poisson, lait, gluten</i> Riz pilaf <i>Lait</i>
Dessert	Pointe de brie <i>Lait</i> Pomme 	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	Prunes	Comté <i>Lait</i> Poire	Petit suisse aux fruits <i>Lait</i>
Pain	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>
Goûter	Pain tranché  – confiture et compote de pommes  <i>Gluten</i>	Barre de céréales aux pommes et fruit <i>Gluten</i>	Croissant et lait <i>Lait, gluten, œuf</i>	Pain tranché  , pâte à tartiner et yaourt à boire <i>Lait, gluten, soja, fruits à coque</i>	Goûters fourrés au chocolat et fruit <i>Gluten, lait</i>

Les allergènes présents dans nos recettes sont indiqués en vert

Allergènes contenus dans les vinaigrettes (vinaigrette classique, vinaigrette à l'échalote et vinaigrette à l'huile d'olive) : moutarde, sulfites

Allergènes contenus dans la mayonnaise : moutarde, œufs, sulfites



Agriculture d'Origine Biologique



Menu végétarien



Label Rouge

Conformément au règlement européen n°1169/2011, nous vous informons que nos plats sont susceptibles de contenir l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire : **gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques, par introduction ou par croisement.**

















Restauration municipale

Menus du 25 au 29 septembre 2023



	LUNDI 25 Menu végétarien	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29 Menu végétarien
Entrée	 Concombre sauce bulgare <i>Lait</i>	Carottes râpées  aux dés d'emmental <i>Moutarde, sulfites, lait</i>		Salade de tomates à l'échalote <i>Moutarde, sulfites</i>	 Salade iceberg vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i>
Plat	Omelette nature <i>Œuf</i> Ratatouille et pommes de terre	Saucisse de Toulouse ou saucisse de volaille Haricots verts et flageolets <i>Gluten, lait, sulfites</i>	Filet de cabillaud sauce beurre blanc <i>Lait, gluten, poisson, sulfites</i> Boulgour valencienne <i>Gluten, lait</i>	Paupiette de veau au jus <i>Gluten, lait, soja, sulfites</i> Farfalles à l'emmental <i>Gluten, lait, œuf</i>	Mélange de 4 céréales <i>Gluten, lait, soja</i> Courgettes sautées à l'ail <i>Lait, sulfites</i>
Dessert	Yaourt aux fruits mixés <i>Lait</i>	Compote pomme abricot	Camembert  <i>Lait</i> Poire	Dés de fruits du verger	Fromage blanc nature  (Fromage blanc nature sucré pour les maternelles) <i>Lait</i>
Pain	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>
Goûter	Pain tranché  – barre de chocolat et fruit <i>Gluten</i>	Madeleine et fruit <i>Gluten, lait, œuf</i>	Cake aux pépites de chocolat et yaourt aromatisé <i>Lait, gluten, œuf</i>	Pain tranché  confiture et petit suisse aromatisé <i>Lait, gluten</i>	Quatre-quarts et jus de pomme <i>Lait, gluten, œuf</i>

Les allergènes présents dans nos recettes sont indiqués en vert

Allergènes contenus dans les vinaigrettes (vinaigrette classique, vinaigrette à l'échalote et vinaigrette à l'huile d'olive) : moutarde, sulfites

Allergènes contenus dans la mayonnaise : moutarde, œufs, sulfites



Agriculture d'Origine Biologique



Menu végétarien



Label Rouge

Conformément au règlement européen n°1169/2011, nous vous informons que nos plats sont susceptibles de contenir l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire : **gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques, par introduction ou par croisement.**

