













Restauration municipale

Menus du 2 au 6 octobre 2023



	LUNDI 2 Menu végétarien	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5 Menu végétarien	VENDREDI 6
Entrée	 Salade blanche (chou blanc, dés d'emmental) <i>Moutarde, sulfites, lait</i>	Carottes râpées vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i>	 Salade de radis et maïs <i>Moutarde, sulfites</i>		
Plat	Poêlée de légumes à l'indienne au curry <i>Moutarde</i> Riz blanc <i>Lait</i>	Cordon bleu <i>Gluten, lait, soja</i> Haricots beurre <i>Céleri, lait, sulfites</i>	Emincé de bœuf en daube <i>Gluten, lait, sulfites</i> Blé aux petits légumes <i>Gluten, céleri</i>	Parmentier aux lentilles <i>Gluten, lait, soja, sulfites</i>	Filet de hoki sauce à l'oseille <i>Poisson, gluten, lait, sulfites</i> Epinards à la crème <i>Lait, gluten, sulfites</i>
Dessert	Brie <i>Lait</i> Kiwi 	Tarte au chocolat <i>Gluten, lait, œuf, soja</i>	Petit suisse nature (Petit suisse nature sucré pour les maternelles) <i>Lait</i>	Fromage blanc aromatisé <i>Lait</i>	Saint Paulin <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 <i>Gluten, lait</i>	Moelleux nature et fruit <i>Gluten, lait, œuf</i>	Gâteau marbré au chocolat et fruit <i>Gluten, œuf</i>	Pain tranché  , pâte à tartiner et jus de pomme <i>Lait, gluten, soja, fruits à coque</i>	Pain au lait et fruit <i>Gluten, lait, 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 9 au 13 octobre 2023

	LUNDI 9 Menu végétarien	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12 Menu végétarien	VENDREDI 13
Entrée	 Salade verte et dés de mimolette <i>Moutarde, sulfites, lait</i>	Coleslaw <i>Œuf</i>			Concombre en vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i>
Plat	Crousti fromage <i>Gluten, lait, œuf</i> Brocolis au beurre <i>Lait, sulfites</i>	Filet de hoki sauce hollandaise <i>Lait, gluten, poisson, œuf, sulfites</i> Quinoa <i>Gluten, lait</i>	Sauté de dinde au miel Haricots verts et flageolets <i>Gluten, lait, sulfites</i>	Picadillo végétarien <i>Gluten, soja, sulfites</i> Pommes de terre vapeur <i>Lait</i>	Emincé de veau aux oignons <i>Gluten, lait, sulfites</i> Duo de carottes jaunes et oranges <i>Lait, sulfites</i>
Dessert	Dés de fruits tropicaux	Yaourt nature  <i>(Yaourt nature sucré pour les maternelles)</i> <i>Lait</i>	Mini roitelet <i>Lait</i> Poire	Gouda  <i>Lait</i> Pomme 	Riz au lait <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 lait <i>Gluten, lait</i>	Madeleine et fruit <i>Gluten, lait, œuf</i>	Gâteau marbré au chocolat et jus de pomme <i>Gluten, œuf</i>	Pain tranché  , chocolat et petit suisse <i>Lait, gluten</i>	Pain au lait et fruit <i>Gluten, lait, 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 16 au 20 octobre 2023

SEMAINE DES SAVEURS SUR LE THEME DES EPICES ET AROMATES

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18 Menu végétarien	JEUDI 19	VENREDI 20 Menu végétarien
Entrée		Salade de tomate, feta et basilic <i>Moutarde, sulfites, lait</i>	 Concombre à la crème et aneth <i>Lait</i>		
Plat	Steak haché de veau sauce poivre <i>Gluten, lait, soja</i>	Duo de poisson au tandoori <i>Gluten, lait, poisson, sulfites</i>	Œuf dur sauce béchamel à la noix de muscade <i>Lait, gluten, soja, œuf</i>	Sauté d'agneau aux Herbes <i>Gluten, sulfites</i>	Chili sin carne <i>Gluten, sésame, sulfites</i>
	Boulgour <i>Gluten, lait</i>	Chou-fleur au beurre <i>Lait</i>	Duo de courgettes et pommes de terre <i>Lait</i>	Carottes au cumin <i>Lait</i>	Riz basmati <i>Lait</i>
Dessert	Fromage blanc nature (Fromage blanc nature sucré pour les maternelles) <i>Lait</i>	Brioche à la fleur d'oranger <i>Gluten, œuf, soja</i>	Crème dessert vanille et pain d'épices <i>Lait, gluten</i>	Edam <i>Lait</i>	Boursin ail et fines herbes <i>Lait</i>
	Pomme			Banane	Tarte crumble pomme cannelle <i>Gluten, lait, œuf, fruits à coque</i>
Pain	Pain	Pain huile d'olive et herbes de Provence <i>Gluten</i>	Pain	Pain au Raz El Hanout <i>Gluten</i>	Pain
Goûter	Pain tranché emmental et jus d'orange <i>Gluten, lait</i>	Quatre-quarts et fruit <i>Gluten, lait, œuf</i>	Pain au lait, barre de chocolat et fruit <i>Lait, gluten, œuf</i>	Pain de mie confiture et petit suisse aromatisé <i>Lait, gluten, œuf</i>	Banane et yaourt à boire <i>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 23 au 27 octobre 2023

	LUNDI 23	MARDI 24 Menu végétarien	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27 Menu végétarien
Entrée	Radis beurre (Salade de radis pour les maternelles) <i>Lait, moutarde, sulfites</i>	 Salade de tomates et mozzarella <i>Moutarde, sulfites, lait</i>	Pamplemousse (Salade de pamplemousse pour les maternelles)		
Plat	Filet de poisson pané <i>Poisson, gluten</i> Boulgour aux dés de courgettes <i>Gluten, lait</i>	Omelette aux fines herbes <i>Œuf</i> Poêlée forestière <i>Lait, sulfites</i>	Emincé de bœuf à la flamande <i>Gluten, lait</i> Polenta au parmesan <i>Lait, soja, sulfites</i>	Brochette de dinde sauce au curry <i>Gluten, lait</i> Lentilles et dés de carottes <i>Gluten, lait</i>	Pizza cheddar-emmental <i>Gluten, lait</i> Salade verte <i>Moutarde, sulfites</i>
Dessert	Fromage blanc nature  (Fromage blanc nature sucré pour les maternelles) <i>Lait</i>	Mille-feuille <i>Gluten, lait, œuf</i>	Compote pomme coing	Carré de l'est <i>Lait</i> Pomme 	Petit suisse nature (Petit suisse nature sucré pour les maternelles) <i>Lait</i> Clémentine
Pain	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>
Goûter	Barre de céréales au chocolat et fruit <i>Fruits à coque, gluten, soja</i>	Pain tranché  , confiture et lait <i>Gluten, lait</i>	Brioche tranchée et smoothie <i>Lait, gluten, œuf</i>	Quatre-quarts et fromage blanc aromatisé <i>Lait, gluten, œuf</i>	Pain de mie  , pâte à tartiner et yaourt à boire <i>Lait, gluten, soja, fruits à coque, 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.