












Restauration municipale

Menus du 30 octobre au 3 novembre 2023



	LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 1 ^{er}	JEUDI 2	VENDREDI 3 Menu végétarien
Entrée				Pamplemousse <i>(Salade de pamplemousse pour les maternelles)</i>	 Macédoine mayonnaise <i>Œuf</i>
Plat	Sauté de dinde aux trois poivrons <i>Gluten, lait, sulfites</i> Quinoa <i>Lait, gluten</i>	Filet de hoki sauce citron <i>Gluten, lait, poisson, sulfites</i> Purée Crécy <i>Soja, lait, sulfites</i>	<h1>FÉRIÉ</h1>	Carbonade de bœuf <i>Gluten, lait</i> Pommes de terre vapeur <i>Lait</i>	Brocolis <i>Lait, sulfites</i> Farfalles à l'emmental <i>Lait, gluten, œuf</i>
Dessert	Babybel <i>Lait</i> Kiwi 	Chanteneige <i>Lait</i> Orange 		Petit suisse nature <i>(Petit suisse nature sucré pour les maternelles)</i> <i>Lait</i>	Pomme 
Pain	Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>		Pain  <i>Gluten</i>	Pain  <i>Gluten</i>
Goûter	Madeleine et jus d'orange <i>Gluten, lait, œuf</i>	Pain au lait – chocolat et lait <i>Gluten, lait, œuf</i>		Pain tranché  , confiture et fruit <i>Gluten</i>	Barre de céréales au chocolat et yaourt à boire <i>Gluten, lait, soja, fruits à coque</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 6 au 10 novembre 2023

	LUNDI 6	MARDI 7 Menu végétarien	MERCREDI 8	JEUDI 9 Menu végétarien	VENDREDI 10
Entrée	Radis beurre (Salade de radis pour les maternelles) <i>Moutarde, sulfites, lait</i>	 Potage potiron Vache Qui Rit <i>Céleri, lait, sulfites</i>	Carottes râpées vinaigrette aux dés d'emmental <i>Moutarde, sulfites, lait</i>	 	
Plat	Boulettes de bœuf sauce chasseur <i>Gluten, lait, soja, sulfites</i> Riz blanc <i>Lait</i>	Omelette au fromage <i>Lait, œuf</i> Chou-fleur au beurre <i>Lait</i>	Sauté d'agneau au cumin <i>Gluten, lait, sulfites</i> Haricots beurre <i>Céleri, lait, sulfites</i>	Couscous de légumes végétarien <i>Gluten, céleri, moutarde, lait</i> Semoule  au beurre <i>Lait, gluten</i>	Brandade de poisson <i>Gluten, lait, sulfites, poisson, soja</i> Salade verte <i>Moutarde, sulfites</i>
Dessert	Fromage blanc aromatisé <i>Lait</i>	Orange 	Moelleux chocolat et chantilly <i>Lait, gluten, œuf, soja</i>	Yaourt nature  (Yaourt nature sucré pour les maternelles) <i>Lait</i> Kiwi 	Tomme noire <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	Pain tranché  – pâte à tartiner et compote de pommes  <i>Gluten, lait, soja, fruits à coque</i>	Pain au lait et jus d'ananas <i>Gluten, lait, œuf</i>	Brioche tranchée, confiture et fruit (chocolat chaud pour les maternelles) <i>Gluten, œuf, lait, soja</i>	Banane et lait <i>Lait</i>	Pain tranché  , beurre 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 13 au 17 novembre 2023

	LUNDI 13 Menu végétarien	MARDI 14	MERCREDI 15 Menu végétarien	JEUDI 16	VENDREDI 17
Entrée		Salade verte aux croûtons <i>Moutarde, sulfites, gluten</i>	 Salade verte aux croûtons <i>Moutarde, sulfites, gluten</i>	Salade de pâtes fromagère <i>Gluten, lait, œuf, sulfites</i>	 Concombre et maïs en vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i>
Plat	Quenelles sauce aurore <i>Gluten, lait, soja, œuf, sulfites</i> Blé aux petits légumes <i>Gluten, céleri</i>	Sauté de bœuf au pain d'épices <i>Gluten, lait, sulfites</i> Pommes de terre vapeur <i>Lait</i>	Mujadarra (Mélange riz et lentilles aux épices d'orient) <i>Gluten, lait, soja</i> Bouलगour <i>Lait, gluten</i>	Emincé de dinde à la hongroise <i>Gluten, lait</i> Carottes vichy <i>Lait, sulfites</i>	Duo de poisson au tandoori <i>Gluten, poisson, lait, sulfites</i> Epinards et pommes de terre <i>Lait, gluten, sulfites</i>
Dessert	Kiri <i>Lait</i> Poire	Petit suisse aux fruits <i>Lait</i>	Mimolette <i>Lait</i> Clémentine	Banane	Yaourt aromatisé <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  , beurre et yaourt à boire <i>Gluten, lait</i>	Madeleine et fruit <i>Gluten, lait, œuf</i>	Croissant et lait (Chocolat chaud pour les élémentaires) <i>Lait, gluten, œuf, soja</i>	Pain tranché  , confiture et jus d'orange <i>Gluten</i>	Banane et lait <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 20 au 24 novembre 2023

	LUNDI 20 Menu végétarien	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24 Menu végétarien
Entrée	 Celeri rémoulade <i>Celeri, moutarde, œuf, sulfites</i>	Chou blanc, maïs et dés d'emmental <i>Moutarde, sulfites, lait</i>		Concombre à la crème et aneth <i>Lait</i>	 Carottes râpées vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i> 
Plat	Œuf dur sauce mornay <i>Gluten, lait, soja, œuf</i> Haricots verts et flageolets <i>Lait, gluten, sulfites</i>	Sauté de veau Marengo <i>Gluten, lait, sulfites</i> Purée de pommes de terre au Boursin <i>Lait, sulfites, soja</i>	Pavé de saumon sauce hollandaise <i>Gluten, lait, sulfites, poisson, œuf</i> Riz aux dés de courgettes <i>Lait</i>	Saucisse de Francfort / Saucisse de Francfort de volaille Lentilles au jus <i>Celeri, lait, œuf</i>	Mélange 4 céréales <i>Lait, gluten, soja</i> Brocolis aux amandes <i>Lait, fruits à coque, sulfites</i>
Dessert	Yaourt nature  <i>(Yaourt nature sucré pour les maternelles)</i> <i>Lait</i>	Dés de fruits tropicaux	Camembert  <i>Lait</i> Kiwi 	Fromage blanc nature  <i>(Fromage blanc nature sucré pour les maternelles)</i> <i>Lait</i>	Crème dessert au chocolat <i>Lait, soja</i>
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 petit suisse aromatisé <i>Fruits à coque, gluten, soja, lait</i>	Pain tranché  , chocolat et lait <i>Gluten, lait</i>	Pain tranché  - pâte à tartiner et jus de pomme <i>(Chocolat chaud pour les maternelles)</i> <i>Lait, gluten, fruits à coque, soja</i>	Biscuits BN et fruit <i>Lait, gluten</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 27 novembre au 1^{er} décembre 2023

	LUNDI 27 Menu végétarien	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30 Menu végétarien	VENDREDI 1 ^{er}
Entrée	 Concombre sauce bulgare <i>Lait</i>	Salade verte aux dés de mimolette <i>Moutarde, sulfites, lait</i>	Chou rouge en vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i>	 Concombre sauce bulgare <i>Lait</i>	
Plat	Chili sin carne <i>Gluten, sésame, sulfites</i> Riz basmati <i>Lait</i>	Sauté de dinde sauce forestière <i>Gluten, lait, sulfites</i> Chou-fleur persillé <i>Lait, sulfites</i>	Emincé de bœuf sauce bordelaise <i>Gluten, lait, sulfites</i> Boullgour valencienne <i>Lait, gluten</i>	Crousti-fromage <i>Lait, gluten, œuf</i> Poêlée méridionale	Filet de hoki sauce armoricaine <i>Lait, sulfites, poisson, crustacés, mollusques</i> Epinards à la crème <i>Lait, gluten, sulfites</i>
Dessert	Pointe de Brie <i>Lait</i> Clémentine	Tarte aux poires <i>Gluten, lait, œuf, fruits à coque</i>	Yaourt nature  (Yaourt nature sucré pour les maternelles) <i>Lait</i>	Crème renversée <i>Lait</i>	Leerdamer <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  - pâte à tartiner et jus de pomme <i>Fruits à coque, gluten, soja, lait</i>	Barre de céréales aux pommes et fruit <i>Gluten</i>	Pain de mie tranché  confiture et lait (Chocolat chaud pour les élémentaires) <i>Lait, gluten, œuf, soja</i>	Pain au lait – chocolat et fruit <i>Lait, gluten, œuf</i>	Pain tranché  - Edam et jus d'orange <i>Lait, gluten</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.**