

























Restauration municipale

MENUS DU 5 AU 9 SEPTEMBRE 2022

	LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
 <p>Semaine du 5 au 9 septembre</p>	 Lentilles vinaigrette	 Salade verte et dés d'emmental	 Salade de pépinettes	 Concombre à l'aneth	 Chou-fleur vinaigrette
	 Aiguillettes de poulet à la crème <i>(Crème fraîche, échalotes, vin blanc)</i>	 Chili sin carne <i>(Haricots rouges, maïs, oignons, tomates, sauce chili, ail, paprika)</i>	 Filet de colin Sauce Dugléré <i>(Oignons, tomates, ail, persil, vin blanc)</i>	 Daube de bœuf <i>(Oignons, carottes, ail, tomates, thym, laurier, vin rouge)</i>	 Crousti-fromage
	Petits pois	Riz	Épinards à la crème	Pommes de terre vapeur	Haricots verts et flageolets
	Saint Paulin		Brie	Yaourt aromatisé	Edam 
	Pomme 	Compote pomme et poire	Raisin blanc	Pain 	Banane
	Pain 	Pain 	Pain 		Pain 
Goûter	Pain tranché  confiture et petit suisse aromatisé	Madeleine et fruit	Pain tranché  – pâte à tartiner et lait	Pain au lait et Compote de pommes 	Moelleux citron et yaourt à boire

Les menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements disponibles chez les fournisseurs.

 Préparations faites « Maison »  Tous les composants de ce menu sont issus de l'Agriculture Biologique 



viandes et volaille de France

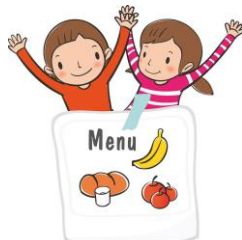













Produit décongelé 

Fromages AOC/IGP






Restauration municipale

MENUS DU 12 AU 16 SEPTEMBRE 2022

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
 <p>Semaine du 12 au 16 septembre</p>	Menu des CE2 (classe de Mme Le Rohan) de l'école Guillaume et Jean Détraves				
	Pastèque Boulettes de bœuf sauce barbecue  <i>(ketchup, oignons, tomates, sucre, miel, base sauce barbecue, vinaigre de Xéres)</i> Farfalles Camembert Glace à l'eau <i>(petit pot de glace vanille chocolat pour les maternelles)</i> Pain 	 Salade de pommes de terre aux trois fromages Omelette aux fines herbes Ratatouille Poire Pain 	 Salade de chou blanc et maïs  Sauté d'agneau à la hongroise <i>(oignons, tomates, paprika)</i> Jardinière de légumes Camembert  Tarte grillée aux abricots  Pain 	 Salade oranaise Julienne de légumes Blé au beurre Yaourt nature <i>(Yaourt nature sucré pour les maternelles)</i> Raisin noir Pain 	 Filet de poisson pané Purée de brocolis et pommes de terre Tome noire Orange  Pain 
Goûter	Quatre-quarts et fruit	Pain tranché  – gouda et jus d'orange	Brioche tranchée et fruit	Barre de céréales au chocolat et banane	Pain tranché  – chocolat et yaourt à boire

Les menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements disponibles chez les fournisseurs.

 Préparations faites « Maison »  Tous les composants de ce menu sont issus de l'Agriculture Biologique 

Produit décongelé 
















Fromages AOC/IGP 





viandes et volaille de France


Restauration municipale

MENUS DU 19 AU 23 SEPTEMBRE 2022

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
 <p>Semaine du 19 au 23 septembre</p>	<p>Menu Végétarien </p> <p>Salade bahianaise</p> <p>Boulgour et quinoa aux petits légumes et au curry </p> <p>Courgettes</p> <p>Fromage blanc nature AB (Fromage blanc nature sucré pour les maternelles) AB</p> <p>Pomme AB</p> <p>Pain </p>	<p>Salade de tomates et mozzarella</p> <p>Goulash de bœuf  (Oignons, carottes, tomates, paprika)</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Crème dessert vanille AB</p> <p>Pain AB</p>	<p>Pizza aux légumes du soleil</p> <p>Cuisse de Poulet rôti </p> <p>Carottes vichy</p> <p>Mini Roitelet</p> <p>Prunes</p> <p>Pain </p>	<p>Menu Végétarien </p> <p>Salade d'automne (Chou blanc, carottes râpées, maïs, champignons, cerneaux de noix)</p> <p>Couscous aux légumes </p> <p>Semoule AB au beurre</p> <p>Comté </p> <p>Moelleux au chocolat</p> <p>Pain AB</p>	<p>Concombres sauce bulgare </p> <p>Filet de colin sauce grenobloise  (Base sauce beurre blanc, beurre, câpres, croûtons, citron, persil)</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Pain </p>
Goûter	Pain tranché  , confiture et lait	Barre de céréales aux pommes et fruit	Croissant et compote de pommes AB	Pain tranché  , pâte à tartiner et jus d'orange	Goûters fourrés au chocolat et fruit

Les menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements disponibles chez les fournisseurs.

 Préparations faites « Maison »  Tous les composants de ce menu sont issus de l'Agriculture Biologique AB

Produit décongelé 




















Fromages AOC/IGP 






viandes et volaille de France

Restauration municipale

MENUS DU 26 AU 30 SEPTEMBRE 2022

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30	
<div>  </div> <div>Semaine du 26 au 30 septembre</div>	<div>  </div> <div> Taboulé  (semoule ) </div> <div>Omelette nature</div> <div>Brocolis au beurre</div> <div>Yaourt aux fruits mixés</div> <div>Orange </div> <div>Pain </div>	<div>Salade de tomates</div> <div>Saucisse de Toulouse ou saucisse de volaille</div> <div>Flageolets</div> <div>Fromage blanc nature  (Fromage blanc nature sucré pour les maternelles) </div> <div>Pain </div>	<div>Carottes râpées  aux dés d'emmental</div> <div>  <div>Filet de cabillaud aux amandes (Base sauce beurre blanc, amandes)</div> </div> <div>  <div>Blé aux dés de courgettes</div> </div> <div>  <div>Cantal</div> </div> <div>Poire</div> <div>Pain </div>	<div>  </div> <div>Salade iceberg vinaigrette</div> <div>Mélange de céréales</div> <div>Poêlée méridionale (Tomates, haricots verts, pois chiches, ail, courgettes, poivrons jaunes, oignons)</div> <div>Camembert </div> <div>Banane</div> <div>Pain </div>		
	Goûter	Pain tranché  , barre de chocolat et lait	Madeleine et fruit	Beignet aux pommes et yaourt aromatisé	Pain tranché  , confiture et petit suisse	Quatre quart et jus de pomme

Les menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements disponibles chez les fournisseurs.

 Préparations faites « Maison »  Tous les composants de ce menu sont issus de l'Agriculture Biologique 

Produit décongelé 





















Fromages AOC/IGP 






viandes et volaille de France

Restauration municipale

MENUS DU 3 AU 7 OCTOBRE 2022

	LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
 <p>Semaine du 3 au 7 octobre</p>	 <p>Betteraves  mimosa</p>  <p>Picadillo végétarien (Egréné végétarien, tomates, oignons, poivrons, raisins secs, olives vertes, sauce chili, ail)</p> <p>Riz blanc</p> <p>Brie</p> <p>Kiwi </p> <p>Pain </p>	 <p>Salade de tomate, feta, basilic</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Riz au lait</p> <p>Pain </p>	 <p>Carottes râpées </p> <p>Émincé de bœuf en daube (Oignons, carottes, ail, tomates, thym, laurier, vin rouge)</p> <p>Duo de courgettes et pommes de terre</p> <p>Bûche de chèvre</p> <p>Dés de fruit tropicaux</p> <p>Pain </p>	 <p>Salade de radis et mais</p> <p>Poêlée asiatique (Petits pois, carottes, pousses de haricots Mungo, poireaux, pois mange-tout, champignons noirs)</p> <p>Quinoa au beurre</p> <p>Gouda </p> <p>Tarte au chocolat</p>  <p>Pain </p>	 <p>Filet de hoki Sauce à l'oseille (Crème fraîche, échalotes, oseille, vin blanc)</p> <p>Boulgour valencienne (Macédoine de légumes, boulgour, oignons)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Orange </p> <p>Pain </p>
Goûter	Pain tranché  , confiture et petit suisse aromatisé	Moelleux nature et fruit	Gâteau marbré au chocolat et fruit	Pain tranché  , pâte à tartiner et jus d'ananas	Pain au lait, barre de chocolat et lait

Les menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements disponibles chez les fournisseurs.

 Préparations faites « Maison »  Tous les composants de ce menu sont issus de l'Agriculture Biologique 

Produit décongelé 
















Fromages AOC/IGP 






viandes et volaille de France

Restauration municipale

MENUS DU 10 AU 14 OCTOBRE 2022

	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
 <p>Semaine du 10 au 14 octobre</p> <p>SEMAINE DES SAVEURS TOUTE EN COULEURS</p>	Menu blanc	Menu rouge	Menu végétarien	Menu vert	Menu végétarien
	<p>Céleri rémoulade</p> <p> Dos de cabillaud sauce beurre blanc (Sauce beurre blanc, échalotes, citron, vin blanc)</p> <p> Chou-fleur au beurre</p> <p>Yaourt nature (Yaourt nature sucré pour les maternelles)</p> <p>Eclair à la vanille </p> <p>Pain </p>	<p>Saucisse de Francfort</p> <p>Tortis à la sauce tomate</p> <p>Mini Babybel</p> <p>Pomme rouge</p> <p><i>Pain rouge</i></p>	<p> Menu orange</p> <p>Carottes râpées </p> <p>Tarte butternut et comté</p> <p>Salade verte et maïs</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote pomme abricot</p> <p>Pain </p>	<p> Salade de pâtes au basilic et à l'huile d'olive</p> <p> Sauté d'agneau aux olives vertes (Oignons, olives vertes, Raz el Hanout, ail)</p> <p>Brocolis au beurre</p> <p>Crème dessert à la pistache</p> <p><i>Pain vert</i></p>	<p> Menu jaune</p> <p>Salade de pomme de terre et maïs</p> <p>Omelette nature</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Leerdamer</p> <p>Banane</p> <p>Pain </p>
Goûter	Pain tranché  , emmental  et fruit	Quatre quarts et lait	Pain au lait, barre de chocolat et jus d'orange	Pain de mie  , confiture et fruit	Crêpe au chocolat et yaourt à boire

Les menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements disponibles chez les fournisseurs.

 Préparations faites « Maison »  Tous les composants de ce menu sont issus de l'Agriculture Biologique 

Produit décongelé 























Fromages AOC/IGP 






viandes et volaille de France

Restauration municipale

MENUS DU 17 AU 21 OCTOBRE 2022

	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
 <p>Semaine du 17 au 21 octobre</p>	 <p>Salade de tomates</p>  <p>Quenelles Sauce mornay (Emmental râpé, crème fraîche, lait, muscade)</p> <p>Haricots verts</p> <p>Semoule  au lait</p> <p>Pain </p>	<p>Salade verte et croûtons</p>  <p>Filet de hoki Sauce hollandaise (Base sauce hollandaise, échalotes, citron, vin blanc)</p> <p>Semoule d'épeautre</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote pomme vanille</p> <p>Pain </p>	<p>Betteraves  vinaigrette</p>  <p>Sauté de poulet Au curry (Lait de coco, oignons, crème fraîche, curry, noix de coco râpée)</p>  <p>Riz pilaf</p> <p>Camembert </p> <p>Poire</p> <p>Pain </p>	 <p>Cœuf dur mayonnaise</p>  <p>Parmentier de lentilles</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Pomme </p> <p>Pain </p>	<p>Concombre et feta</p>  <p>Sauté de veau aux oignons (Oignons, laurier, vin blanc)</p> <p>Poêlée campagnarde (Haricots verts, brocolis, oignons, champignons, poivrons rouges)</p> <p>Éclair au chocolat</p>  <p>Pain </p>
	Goûter	Pain tranché  , confiture et lait	Madeleine et fruit	Gâteau marbré au chocolat et jus de pomme	Pain tranché  – kiri et compote de pommes 

Les menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements disponibles chez les fournisseurs.

 Préparations faites « Maison »  Tous les composants de ce menu sont issus de l'Agriculture Biologique 

Produit décongelé 
























Fromages AOC/IGP 






viandes et volaille de France

Restauration municipale

MENUS DU 24 AU 28 OCTOBRE 2022

	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
 <p>Semaine du 24 au 28 octobre</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Filet de poisson pané</p> <p>Boulgour aux dés courgette</p> <p>Yaourt nature (Yaourt nature sucré pour les maternelles)</p> <p>Kiwi </p> <p>Pain </p>	<p></p> <p>Pizza au fromage </p> <p></p> <p>Cœufs durs à la florentine</p> <p>Emmental </p> <p>Orange </p> <p>Pain </p>	<p>Pamplemousse (Salade de pamplemousse pour les maternelles) </p> <p></p> <p>Emincé de bœuf à la flamande (oignons, pain d'épice, carottes, thym, laurier, bière)</p> <p>Carottes vichy et pomme vapeur </p> <p>Leerdamer</p> <p>Compote pomme coing</p> <p>Pain </p>	<p></p> <p>Salade de pommes de terre à la ciboulette</p> <p></p> <p>Sauté de dinde sauce provençale (Tomates, oignons, ail, herbes de Provence, origan, vin blanc)</p> <p>Poêlée forestière maison </p> <p>(Chou romanesco, haricots verts, champignons)</p> <p>Brie</p> <p>Pomme </p> <p>Pain </p>	<p></p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p></p> <p>Tortellinis ricotta épinard sauce tomate</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Clémentine</p> <p>Pain </p>
Goûter	Barre de céréales au chocolat et petit suisse	Pain tranché  , confiture et lait	Brioche tranchée et smoothie	Quatre quart et fromage blanc aromatisé	Pain de mie  , pâte à tartiner et yaourt à boire

Les menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements disponibles chez les fournisseurs.

 Préparations faites « Maison »  Tous les composants de ce menu sont issus de l'Agriculture Biologique 



viandes et volaille de France

Produit décongelé 

Fromages AOC/IGP

