








Menus du 5 au 9 décembre 2022



Menu Végétarien

LUNDI 5 DÉCEMBRE	MARDI 6 DÉCEMBRE	MERCREDI 7 DÉCEMBRE	JEUDI 8 DÉCEMBRE	VENDREDI 9 DÉCEMBRE
Betterave et maïs (10) (12)   	Cake aux olives (1) (3) (7) 	Salade verte (10) (12)  	Velouté de Butternut (4) et de moules (2) (7) (14) 	Radis roses et noirs (10) (12) 
Pâtes bolognaise (1) (3) (7) (11) 	Saucisse 	Sauté d'agneau aux épices d'orient  	Rôti de dindonneau à l'aigre douce (11) (6) 	Poisson frais sauce noisette (4) (8) (7) (6) 
Fromage (7) 	Carottes vichy (7) 	Semoule (7) 	Flageolets / carottes	Pommes de terre et salsifis rissolées
Banane	Petit nova (7)	Crêpe (1) (3) (7) 	Yaourt (7) 	Fromage (7) et fruit  

Selon l'arrêté de décembre 2002, toutes les viandes bovines de notre cantine municipale sont d'origine française.

Les oeufs sont issus de volailles élevées en plein air. La vinaigrette est faite maison, elle contient les allergènes suivants : 10 et 12

Fait Maison :



Produit local :



Produit BIO :



Produit à indication géographique protégée :



Label Rouge :



Appellation contrôlée et protégée :



Produit à haute valeur environnementale :



Voir liste des allergènes ci-après :

(1) Gluten	(6) Soja	(11) Sésame
(2) Crustacés	(7) Lait	(12) Sulfites
(3) Oeufs	(8) Fruits à coque	(13) Lupin
(4) Poissons	(9) Céleri	(14) Mollusque
(5) Arachide	(10) Moutarde	

Julie CEP
Conseillère municipale déléguée à l'éducation,
l'enfance et la jeunesse

Menus du 12 au 16 décembre 2022



Menu Végétarien

REPAS DE NOEL

LUNDI 12 DÉCEMBRE	MARDI 13 DÉCEMBRE	MERCREDI 14 DÉCEMBRE	JEUDI 15 DÉCEMBRE	VENDREDI 16 DÉCEMBRE
Maquereau Moutarde salade (4) (10) (12)	Terrine de légumes au curry (1) (3) (7) (6) (8) (5) salade (10) (12)	Bouillon Vermicelle (1) (3) (7) (9) 	Cocktail de jus de fruits  	Mesclun aux noix (8) (10) (12)
Sauté de boeuf aux olives (11) 	Raviolis aux légumes sauce tomate (1) (3) (7) (9)	Cordon bleu (1) (3) (7) (9)	Gourmandise de mousse de canard sur toast chutney de fruit et de fruits secs  	Brandade de morue parmentière (1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10) (11) (12) (13) (14)
Riz 		Petits pois	Aiguillettes de canard aux châtaignes et poires / Pommes noisettes  	
Fromage (7) et fruit 	Compote 	Vanille liégeois (7)	Fromage/ Nougat glacé    (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10) (11) (12) (13) (14)	Yaourt (7) et fruit 

Selon l'arrêté de décembre 2002, toutes les viandes bovines de notre cantine municipale sont d'origine française.

Les oeufs sont issus de volailles élevées en plein air. La vinaigrette est faite maison, elle contient les allergènes suivants : 10 et 12

Fait Maison :



Produit local :



Produit BIO :



Produit à indication géographique protégée :



Label Rouge :



Appellation contrôlée et protégée :



Produit à haute valeur environnementale :



Voir liste des allergènes ci-après :

(1) Gluten	(6) Soja	(11) Sésame
(2) Crustacés	(7) Lait	(12) Sulfites
(3) Oeufs	(8) Fruits à coque	(13) Lupin
(4) Poissons	(9) Céleri	(14) Mollusque
(5) Arachide	(10) Moutarde	

Julie CEP
Conseillère municipale déléguée à l'éducation,
l'enfance et la jeunesse