

































Menus

du 03 au 07 avril 2023



Menu Végétarien

| LUNDI 3 AVRIL | MARDI 4 AVRIL | MERCREDI 5 AVRIL | JEUDI 6 AVRIL | VENDREDI 7 AVRIL |
|--|---|---|--|--|
| Panier maraîcher (1) (3) (6) (9) (12)  | Œuf mimosa (3) (10) (12)   | Betteraves aux pommes (10) (12)    | salade verte aux pommes (10) (12)   | Panais râpé et chou rave en pickles (10) (12)    |
| Boulgour (1) et sa fondue de poireaux au fromage de montagne (7)  | Merguez  | Moules marinières (12) (14) (9)  | Rôti de bœuf sauce forestière (7) (6) (1)    | Poisson au four (4)  |
| | Purée aux 2 pommes (7)  | Potatoes   | carottes vapeur    | Ebly aux champignons (1) (7) (6)  |
| Crème dessert (7)/Biscuit   | Fruits  | Fromage frais (7) compote   | Crème caramel (1) (3) (7)  | Faiselle (7) et confiture  |

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 déléguée à l'éducation, l'enfance et la jeunesse

Menus

du 10 au 14 avril 2023



| LUNDI 10 AVRIL | MARDI 11 AVRIL | MERCREDI 12 AVRIL | JEUDI 13 AVRIL | VENDREDI 14 AVRIL |
|----------------|---|--|---|--|
| FÉRIÉ | Mesclun olives et amandes (6) (8) (10) (12) (13) | Pêche au thon (4) (7) (10) (12)  | Sardines Maquereau (4) (10) (12) | Lentilles en salade (6) (10) (12) (13)   |
| | Saucisse de Toulouse   | Gîte de bœuf confit   | Jambon blanc  | Poisson (4) jus de crustacé (2) (1) (7) (6) (14)  |
| | Petits pois | Epinards frais   | Blettes à la tomate et à l'ail  | Riz Basmati aux oignons   |
| | Yaourt (7) et fruit | Fromage (7) et Fruits    | Liégeois à la vanille (7) | Fruits |

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 déléguée à l'éducation, l'enfance et la jeunesse

Menus

du 17 au 21 avril 2023



Menu Végétarien

| LUNDI 17 AVRIL | MARDI 18 AVRIL | MERCREDI 19 AVRIL | JEUDI 20 AVRIL | VENDREDI 21 AVRIL |
|---|---|--|--|--|
| Radis beurre 1/2 sel (7) (10) (12) | Salade de Cœurs d'artichaut au basilic (10) (12)  | Avocat mayonnaise (3) (10) (12)  | Laitue aux croutons (10) (12) (1)    | Crêpe au fromage (1) (3) (6) (7) (8) |
| Sauté de veau (6) (12)   | Paupiette de volaille au jus (1) (6) | Poisson pané (1) (4) (6) (9) (14) | Brochette de volaille | Tortillas aux pommes de terre et champignons (3) (7) |
| Légumes de saison rissolés  | Pâtes (1) (3) (7)  | Haricots verts | "Poêlée de salsifis et carotte à la crème (7)  | Salade (10) (12) |
| Yaourt (7) | Mousse au chocolat (3) (7)  | Fromage (7) et fruit   | Fruits  | Compote Cake (1) (3) (6) (7) (8)  |

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 déléguée à l'éducation, l'enfance et la jeunesse





















Menus

du 24 au 28 avril 2023



Pique-Nique

Menu Végétarien

| LUNDI 24 AVRIL | MARDI 25 AVRIL | MERCREDI 26 AVRIL | JEUDI 27 AVRIL | VENDREDI 28 AVRIL |
|---|--|--|--|--|
| Asperges (10) (12) | Salade de maïs (6) (10) (12) (13)   | Surimi | Betterave et carottes râpées (10) (12)  | Feuilleté au fromage (1) (3) (6) (7) (8) |
| Brandade de morue (1) (2) (3) (4) parmentière (6) (7) (14) | Cuisse de poulet rôtie au thym   | Sandwich pâté cornichon (1) (2) (3) (4) (5) (6) (7)  | Raviolis spinacci à la crème (7) (1) (3) (6)  | Veau bourguignon (1) (6) (12)    |
| Salade verte (10) (12)   | Chou-fleur | Fromage (7)  | | Pommes de terre vapeur  |
| Yaourt (7) et fruit  | Fromage (7) et fruit   | Banane / Compote  | Croustade aux pommes (1) (2) (3) (4) (7) (9) (10) (14)  | Glace (1) (3) (7)  |

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 déléguée à l'éducation, l'enfance et la jeunesse