

Menus

du 02 au 05 mai 2023



Menu Végétarien

Menu Végétarien

LUNDI 1er MAI	MARDI 2 MAI	MERCREDI 3 MAI	JEUDI 4 MAI	VENDREDI 5 MAI
FÉRIÉ	Friand au fromage et sa salade (1)(3)(6)(7)(8)(10)(12)	PIQUE-NIQUE : -Salade de pépinettes -Sandwich thon mayo -Croc concombre -Fromage -Fruits (1)(2)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(9)(10)(11)(12)(13) (14)	Crudités de saison (10)(12) 	Salade composée (10)(12)
	Pâtes bolognaise (1)(7) 		Lasagne à l'orientale (1)(3)(7) 	Poisson snacké (4)
	Fruit et biscuit (1)(3)(6)(7)(8)(11) 		Salade verte (10)(12)	Poêlée de légumes de saison
			Fromage (7) et fruit	Cake (1)(3)(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 08 au 12 mai 2023



Menu Végétarien

LUNDI 8 MAI	MARDI 9 MAI	MERCREDI 10 MAI	JEUDI 11 MAI	VENDREDI 12 MAI
FÉRIÉ	Radis beurre (7)(10)(12)	Salade (10)(12) et chèvre frais  	Concombre à la grecque (7)(10)(12)(6) 	Falafels
	Sauté de bœuf (1)(6)(12)   	Tagliatelles aux asperges (1)(7)	Saumon à l'oseille (4)(7)(6) 	Risotto (7) champignons frais et petits pois frais
	Carottes sautées	  	Céréales méditerranéennes	 
	Yaourt (7) et fruit	Glace (1)(6)(7)(3)(5)(8)	Mousse aux fraises (3)(7) 	Liégeois (6)(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 15 au 17 Mai 2023



Menu Végétarien

LUNDI 15 MAI	MARDI 16 MAI	MERCREDI 17 MAI	JEUDI 18 MAI	VENDREDI 19 MAI
Salade verte et foies de volaille (10)(12) 	Boudin moutarde (10) 	Taboulé (1)  	FÉRIÉ	FÉRIÉ
Poisson pané (1)(3)(4)(7)(9)(14)	Echine de porc 	Boulettes véggies (1)(3)(4)(6)(7)(9)(14)		
Haricots beurre	Pommes de terre rissolées  	Riz blanc		
Fromage (7) et fruit	Yaourt (7) et fruit	Tarte à la rhubarbe (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) <i>Gluten</i>	(6) <i>Soja</i>	(11) <i>Sésame</i>
(2) <i>Crustacés</i>	(7) <i>Lait</i>	(12) <i>Sulfites</i>
(3) <i>Oeufs</i>	(8) <i>Fruits à coque</i>	(13) <i>Lupin</i>
(4) <i>Poissons</i>	(9) <i>Céleri</i>	(14) <i>Mollusque</i>
(5) <i>Arachide</i>	(10) <i>Moutarde</i>	























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

Menus

du 22 au 26 Mai 2023



Menu Végétarien

LUNDI 22 MAI	MARDI 23 MAI	MERCREDI 24 MAI	JEUDI 25 MAI	VENDREDI 26 MAI
Sucrine et artichaut (10)(12)	Salade piémontaise (3)(7)(10)(12) 	Salade (10)(12) et accras (1)(3)(4)(6)(7)(9)(14)	Samoussa chèvre épinard et sa salade (7)(10)(12)(1)(6) 	Perle du japon roquette et saumon fumé (1)(4)(10)(6)(12) 
Poisson vapeur aux herbes (4) 	Rôti de veau (6)(10)(12)   	Steak poêlé 	Riz cantonnais (3) 	Wings (1)(3)(6)(7)(9)(10)
Salsifis	Petits pois	Légumes vapeur au beurre (7)   		Poêlée de légumes de saison   
Yaourt aux fruits (7)  	Fromage (7) et fruit   	Salade de fruit 	Glace (1)(3)(5)(6)(7)(8)	Brownie aux 2 chocolats (1)(3)(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 municipale déléguée à l'éducation,
l'enfance et la jeunesse

Menus

du 30 Mai au 02 Juin 2023



Menu Végétarien

LUNDI 29 MAI	MARDI 30 MAI	MERCREDI 31 MAI	JEUDI 1er JUIN	VENDREDI 2 JUIN
FÉRIÉ	Salade et asperges (10)(12)	Concombre en salade (10)(12) 	Salade niçoise (6)(4)(10)(12) 	Céleri rémoulade (7)(3)(9)(10)(12)   
	Calamars à l'armoricaine (4) (14)(7)(6) 	Boeuf Bourguignon (1)(6)(12)  	Gratin d'épinards à la florentine (3)(7) 	Tajine d'agneau (6)(12)  
	Ebly (1)(7) 	Haricots verts		Fèves
	Crème dessert (7)(6)	Fromage (7) et fruit	Fromage (7) et fruit	Compote

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