

MENUS

Restauration municipale



LO

P. Locaux



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



PRODUITS DE LA RÉGION



VIANDE FRANÇAISE



LABEL ROUGE



BLEU BLANC CŒUR



PÊCHE DURABLE



FAIT MAISON



ÉCOLES



ACCUEIL DE LOISIRS

	LUNDI 31 MARS	MARDI 01 AVRIL	MERCREDI 02 AVRIL	JEUDI 03 AVRIL	VENDREDI 04 AVRIL
ENTRÉE	HARICOTS VERTS	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE COLESLOW	ŒUFS MAYONNAISE	TERRINE DE PISTOU
PLAT	BOUDIN BLANC	BŒUF À LA PROVENÇALE	CHILI CON CARNE	POISSON DU MARCHÉ SAUCE À L'ANETH	SPAGHETTIS VÉGÉTARIEN
	PURÉE	DUO DE LÉGUMES	RIZ PILAF	CAROTTES ET COURGETTES	
DESSERT	FROMAGE BLANC BIO	FROMAGE	TARTE CITRON MERINGUÉE	FROMAGE	FROMAGE
		DANETTE CHOCOLAT		BROWNIES	FRUIT DE SAISON LO
GOÛTER			FRUIT DE SAISON LO BISCUIT /SIROP À L'EAU		

LES 14 ALLERGÈNES



😊 Toutes nos viandes sont d'origine française et locale.

ℹ Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

MENUS

Restauration municipale



LO

P. Locaux



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



PRODUITS DE LA RÉGION



VIANDE FRANÇAISE



LABEL ROUGE



BLEU BLANC CŒUR



PÊCHE DURABLE



FAIT MAISON



ÉCOLES



ACCUEIL DE LOISIRS

	LUNDI 07 AVRIL	MARDI 08 AVRIL	MERCREDI 09 AVRIL	JEUDI 10 AVRIL	VENDREDI 11 AVRIL
ENTRÉE	BETTERAVES SAUCE CAMEMBERT LO	SALADE DE PÂTES AU SURIMI	PÂTÉ DE FOIE	LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPÉES LO
PLAT	POULET BASQUAISE	PIÈCE DU BOUCHER	CHOIX DU VOLAILLER SAUCE CHAMPIGNONS	POISSON DU MARCHÉ SAUCE À L'OSEILLE	CHILI VÉGÉTARIEN
	RIZ BIO	DUO DE LÉGUMES	HARICOTS VERTS / POMMES DE TERRE	EBLY BIO	
DESSERT	FROMAGE	YAOURT BIO	LAITAGE BIO	FROMAGE	FROMAGE
	COMPOTE			FRUIT DE SAISON LO	DESSERT DU JOUR
GOÛTER	FRUIT DE SAISON / BISCUIT SIROP À L'EAU	PAIN / BEURRE / BARRE CHOCOLAT / BRIQUETTE	GOURMANDISE / SIROP À L'EAU	CROISSANT / BRIQUETTE	FRUIT DE SAISON / BISCUIT SIROP À L'EAU

LES 14 ALLERGÈNES



😊 Toutes nos viandes sont d'origine française et locale.

ℹ Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

MENUS

Restauration municipale



LO

P. Locaux



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



PRODUITS DE LA RÉGION



VIANDE FRANÇAISE



LABEL ROUGE



BLEU BLANC CŒUR



PÊCHE DURABLE



FAIT MAISON



ÉCOLES



ACCUEIL DE LOISIRS

	LUNDI 14 AVRIL	MARDI 15 AVRIL	MERCREDI 16 AVRIL	JEUDI 17 AVRIL	VENDREDI 18 AVRIL
ENTRÉE	ŒUFS MAYONNAISE	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	DUO DE CRUDITÉS LO	HARICOTS VERTS MIMOSA	ENDIVES LO
PLAT	SPAGHETTIS BIO BOLOGNAISE	CHOIX DU CHARCUTIER	CHOIX DU BOUCHER	CHOIX DU VOLAILLER	RIZ CANTONNAIS VÉGÉTARIEN
		PETITS POIS CAROTTES	RÖSTI DE LÉGUMES	CAROTTES VICHY LO	
DESSERT	FRUIT DE SAISON LO	YAOURT BIO	FRUIT AU SIROP	LAITAGE BIO	FROMAGE
					GOURMANDISE
GOÛTER	BARRE DE CÉRÉALES BANANE / SIROP À L'EAU	GOURMANDISE BRIQUETTE	FRUIT DE SAISON LO BISCUIT / SIROP À L'EAU	PAIN / CONFITURE BRIQUETTE	PAIN CHOCOLAT / SIROP À L'EAU

LES 14 ALLERGÈNES



😊 Toutes nos viandes sont d'origine française et locale.

📌 Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

MENUS

Restauration municipale



LO

P. Locaux



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



PRODUITS DE LA RÉGION



VIANDE FRANÇAISE



LABEL ROUGE



BLEU BLANC CŒUR



PÊCHE DURABLE



FAIT MAISON



ÉCOLES



ACCUEIL DE LOISIRS

	LUNDI 21 AVRIL	MARDI 22 AVRIL	MERCREDI 23 AVRIL	JEUDI 24 AVRIL	VENDREDI 25 AVRIL
ENTRÉE	PÂQUES	BETTERAVES	SALADE ET CROÛTONS LO	CHOU BLANC RÂPÉ ET RAISINS	CRUDITÉS LO
PLAT		GOULASH	BRANDADE DE LÉGUMES	PIÈCE DU VOLAILLER	POISSONNETTE
		COQUILLETES BIO		PETITS POIS À LA FRANÇAISE	RIZ AUX TROIS SAVEURS BIO
DESSERT		YAOURT BIO	FROMAGE	FRUIT DE SAISON LO	DESSERT DU JOUR
			COMPOTE DE FRUITS		
GOÛTER		FRUIT DE SAISON / BISCUIT SIROP À L'EAU			

LES 14 ALLERGÈNES



😊 Toutes nos viandes sont d'origine française et locale.

ⓘ Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

MENUS

Restauration municipale



LO

P. Locaux



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



PRODUITS DE LA RÉGION



VIANDE FRANÇAISE



LABEL ROUGE



BLEU BLANC CŒUR



PÊCHE DURABLE



FAIT MAISON



ÉCOLES



ACCUEIL DE LOISIRS

	LUNDI 28 AVRIL	MARDI 29 AVRIL	MERCREDI 30 AVRIL	JEUDI 01 MAI	VENDREDI 02 MAI
ENTRÉE	TABOULÉ	MACÉDOINE VINAIGRETTE	SARDINE BEURRE	FÉRIÉ	SALADE
PLAT	PIÈCE DU VOLAILLER À LA SAUCE TOMATE	RIZ ET LÉGUMES AU LAIT DE COCO	LA CRIÉE DU PÊCHEUR		PAËLLA
	PÂTES BIO		HARICOTS BEURRE		
DESSERT	FRUIT DE SAISON LO	FROMAGE BLANC	YAOURT AUX FRUITS MIXÉS		SAVEUR DU JOUR
GOÛTER			PAIN / BEURRE / CONFITURE BRIQUETTE		REPAS ESPAGNOL

LES 14 ALLERGÈNES



😊 Toutes nos viandes sont d'origine française et locale.

ℹ Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.