

# 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 05 MAI	MARDI 06 MAI	MERCREDI 07 MAI	JEUDI 08 MAI	VENDREDI 09 MAI
ENTRÉE	BETTERAVES MIMOSA	SAUCISSONS VARIÉS	SALADE VERTE	<b>FÉRIÉ</b>	SALADE COMPOSÉE
PLAT	CRISPI D'OR	CUBES DE POISSON	LASAGNE DE LA MER		PIÈCE DU VOLAILLER
	HARICOTS VERTS	PURÉE DE PATATE DOUCE			PETITS POIS CAROTTES
DESSERT	FRUIT DE SAISON <b>LO</b>	LAITAGE	GOURMANDISE		FROMAGE
					COMPOTE BIO
GOÛTER			BISCUIT / BRIQUE DE LAIT		

### LES 14 ALLERGÈNES



GLUTEN

1



CRUSTACÉS

2



ŒUFS

3



POISSONS

4



ARACHIDES

5



SOJA

6



LAIT

7



FRUITS À COQUES

8



CÉLÉRI

9



MOUTARDE

10



SÉSAME

11



SULFITES

12



LUPINS

13



MOLLUSQUES

14

😊 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 12 MAI	MARDI 13 MAI	MERCREDI 14 MAI	JEUDI 15 MAI	VENDREDI 16 MAI
ENTRÉE	SALADE NIÇOISE	TABOULÉ	PIÉMONTAISE	SALADE D'ANTAN	CAROTTES À L'ORANGE <b>LO</b>
PLAT	RÔTI DE PORC	SAUCISSE DE STRASBOURG	SAMOUSSA DE LÉGUMES	FILET DE POISSON SAUCE AUX POIVRONS	PENNE VÉGÉTARIEN
	CHIPS	Frites	SALADE	BROCOLIS BÉCHAMEL	
DESSERT	COMPOTE ET BISCUIT	LAITAGE BIO	FROMAGE BLANC COULIS BIO	GOURMANDISE	FROMAGE
					FRUIT DE SAISON <b>LO</b>
GOÛTER			PAIN / CONFITURE BRIQUETTE		
	<b>MENU PIQUE NIQUE</b>				

### 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



VIANDES FRANÇAISE



LABEL ROUGE



BLEU BLANC CŒUR



PÊCHE DURABLE



FAIT MAISON



ÉCOLES



ACCUEIL DE LOISIRS

	LUNDI 19 MAI	MARDI 20 MAI	MERCREDI 21 MAI	JEUDI 22 MAI	VENDREDI 23 MAI
ENTRÉE	CRUDITÉS DE SAISON	ŒUFS MAYONNAISE	PAIN DE LÉGUMES	CRUDITÉS DU JOUR	ASSIETTE CHARCUTIÈRE
PLAT	SPAGHETTIS BOLOGNAISE BIO	PIÈCE DU BOUCHER	CUBES DE POISSON	POMMES DE TERRE PAPRIKA	FILET DE POISSON SAUCE BOURSIN
		SEMOULE AUX LÉGUMES	HARICOTS VERTS	ESCALOPE MILANAISE	RIZ
DESSERT	FRUIT DE SAISON <b>LO</b>	SALADE DE FRUITS	COMPOTE	GOURMANDISE	YAOURT
GOÛTER			PAIN CHOCOLAT BRIQUETTE DE LAIT		

### DÉFI ASSIETTES VIDES

#### 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 26 MAI	MARDI 27 MAI	MERCREDI 28 MAI	JEUDI 29 MAI	VENDREDI 30 MAI
ENTRÉE	ŒUFS MAYONNAISE	SALADE COMTOISE	<b>FERMÉ</b>	<b>FÉRIÉ</b>	<b>FERMÉ</b>
PLAT	LA CRIÉE DU PÊCHEUR SAUCE CHORIZO	RIZIBIZI			
	LÉGUMES SAUCE ÉPINARD 				
DESSERT	COMPOTE	FROMAGE			
		GOURMANDISE			
GOÛTER					

### 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.