

MOIS DE JUILLET 2020

JOUR SEMAINE	SEMAINE DU 06/07/20 AU 10/07/20	SEMAINE DU 13/07/20 AU 17/07/20	SEMAINE DU 20/07/20 AU 24/07/20	SEMAINE DU 27/07/20 AU 31/07/20	
LUNDI 	Oeufs mayonnaise Steak haché sauce tomates Coquillettes Entremets à la vanille	Concombres à la crème* Paupiette de veau sauce petits légumes Spaghetti Pommes cuites crème anglaise	Pizza jambon fromage Filet de colin pané Gratin de choux-fleurs et pommes de terre Cocktail de fruits au sirop	Duo de carottes et céleri râpés Tagliatelles à la carbonara Salade verte Fromage Glace	
MARDI 	Melon* Filet de dinde sauce champignons Haricots verts Riz au lait maison	FERIE	Salade Mikado* Spaghetti à la bolognaise Flan pâtissier aux pommes	Crêpe jambon fromage Poulet rôti au jus Frites Fromage Fruit de saison	
MERCREDI 	Salade verte tomates maïs Escalope de porc sauce charcutière Pommes de terre et chou de Bruxelles Fromage Compote de pommes	Salade de betteraves mimosa Hachis Parmentier Salade verte Yaourt nature sucré	Salade piémontaise Cordon bleu de dinde Haricots verts Fromage Fruit de saison	Melon* Chili con carne Riz pilaf Entremets à la vanille	
JEUDI 	Carottes râpées Sauté de bœuf bourguignon Frites Glace	Salade de pâtes au surimi Poulet rôti au jus Petits pois carottes Entremets au chocolat	Pastèque* Sauté de porc au curry Pommes de terre sautées lamelles Chou à la crème	Œufs mimosa Pavé de colin sauce bretonne Poêlée de légumes Semoule au lait maison Fruit de saison	
VENDREDI 	Rillettes de porc Filet de hoky sauce aurore Riz pilaf Fromage Fruit de saison	Céleri rémoulade* Rôti de porc sauce moutarde Purée de carottes et pommes de terre Fromage Glace	Salade de tomates œufs durs Filet de poulet sauce petits légumes Lentilles au jus Fromage blanc	Salade verte tomates et dés de jambon Omelette nature Pommes paillasson Flan nappé caramel	

La mairie vous informe que les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes tels que : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques. Les cuisines municipales se réservent la possibilité de modifier les menus, en fonction des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mois.

Nos viandes de bœuf et de veau proviennent exclusivement d'animaux nés, élevés et abattus en France.