



JOUR SEMAINE	Semaine DU 31/05/21 AU 04/06/21	Semaine DU 07/06/21 AU 11/06/21	Semaine DU 14/06/21 AU 18/06/21	Semaine DU 21/06/21 AU 25/06/21	Semaine DU 28/06/21 AU 02/07/21
LUNDI 	Taboulé aux légumes Chipolatas grillées  Lentilles au jus Vache qui rit Pomme* 	Salade de betteraves rouges aux agrumes*  Tortis à la bolognaise Camembert Cerises*	Carottes râpées au maïs* Cordon bleu de dinde Petits pois gourmands Eclair au chocolat	Salade Coleslaw* Filet de colin pané sauce béarnaise Pommes de terre vapeur Yaourt nature sucré bio  	Salade de tomate et maïs* Filet de dinde sauce petits légumes Haricots verts Semoule au lait entier 
MARDI 	Carottes râpées maïs et pamplemousse* Paupiette de veau sauce curry Pommes de terre rissolées Entremets vanille au lait entier 	Salade de tomates vinaigrette* Beignet de calamar sauce béarnaise Riz pilaf Petits suisses au chocolat	Salade de coquillettes au surimi Sauté de bœuf bourguignon Carottes Vichy Petit Chavrou Abricots*	Salade strasbourgeoise  Flammekueche maison Salade verte Petit pot de glace vanille fraise	Salade estivale* (pastèque melon courgette concombre sauce vinaigrette au miel) Riz camargais (riz chair à saucisse tomate poivron) Yaourt bio aromatisé fraise  
MERCREDI 	Salade verte tomates Emmental et lardons Paleron de bœuf sauce piquante Carottes et pommes de terre Mousse au chocolat	Salade de blé thon tomates Escalope de porc sauce champignons  Haricots verts Fromage blanc abricots	Salade de céleri et tomates vinaigrette*  Filet mignon sauce moutarde Gratin de pommes de terre Flan pâtissier aux pommes	Salade de riz thon tomate Escalope de veau hachée sauce champignons Flageolets verts Vache qui rit Pomme* 	Céleri rémoulade* Œufs durs sauce aurore Coquillettes Camembert Esquimaux à la vanille
JEUDI 	<u>MENU BRÉSILIEN</u> SALADE BRASILIA (salade verte avocat crevette cœur de palmier lait de coco) GALINHADA DE POULET (poulet riz tomate petits pois oignons coriandre citron) GÂTEAU ANANAS CARAMELISE 	Concombres à la crème* Blanquette de dinde Poêlée de légumes de saison Riz au lait entier maison  	Salade de choux-fleurs crevettes œuf sauce cocktail Filet de hoky sauce américaine Riz et ratatouille Port Salut Pêche*	Saucisson sec Cappelletis au bœuf sauce tomate Tomme de Savoie Cocktail de fruits au sirop	Salade de haricots verts tomate mimosa Steak haché sauce Bercy Purée de pommes de terre  Cantafrais Chou à la crème
VENDREDI 	<u>MENU VEGETARIEN</u> Melon* Lasagnes aux légumes Salade verte Camembert Beignet aux pommes	Œufs mimosa  Rôti de porc au jus  Pommes de terre et chou de Bruxelles Babybel Compote multifruits	Melon*  Hachis parmentier  Salade verte Entremets vanille au lait entier 	Salade Mikado*  Poulet rôti au jus Frites Liégeois au chocolat	Carottes râpées aux dés de pommes vinaigrette balsamique* Jambon braisé sauce au cidre Poêlée de légumes de saison Fromage blanc

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 bœufs et de veau proviennent exclusivement d'animaux nés, élevés et abattus en France.

VIANDE POISSON ŒUF
CEREALES ET FECULENTS
FRUITS ET LEGUMES CRUS
FRUITS ET LEGUMES CUITS
FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS
MATIERE GRASSE