MOIS DE AVRIL 2022



JOUR SEMAINE	SEMAINE Du 04/04/22 au 08/04/22	VACANCES Du 11/04/22 au 15/04/22	VACANCES Du 18/04/22 au 22/04/22	SEMAINE Du 25/04/22 au 29/04/22	SEMAINE
LUNDI	Salade fraicheur* (chou blanc, carotte, radis, tomate) Chipolatas grillées Pommes de terre rissole Kiri Poire*	Salade de betteraves rouges vinaigrette Filet de dinde à la crème Mousseline de carottes et lentilles corail Vache qui rit Fruit de salson	FERIE	Feuilleté au fromage Filet de colin pané Haricots verts Riz au lait malson	E ait Morson
MARDI	Salade verte pomme maïs* Gratinée de poisson Poélée de légumes de saison* Semoule au lait entier	Salade Coleslaw* Médaillon de merlu sauce bretonne Riz pilaf Assortiment de yaourts	Salade de pommes de terre thon tomate Chipolatas grillées Lentilles vertes au jus Mousse au chocolat	MENU VEGETARIEN Carottes răpées maïs et dés de pamplemousse* Gratin de pommes de terre, lentilles, carottes au Boursin Salade verte Fromage blanc	AGRICULTURE BIOLOGIQUE
MERCREDI	Salade de tomates vinaigrette Escalope de dinde sauce champignons Haricots verts Clafoutis aux pommes maison	Salade d'endive tomate œuf Jambon braisé sauce moutarde Coquillettes Biscult roulé maison à la confiture de fraise	Carottes râpées* Hamburger maison Frites Petit pot de glace vanille fraise	Betteraves rouges vinaigrette Escalope de porc sauce moutarde Coquillettes Vache qui rit Pomme*	label Rouse
JEUDI	Choux-fleurs crevette œuf sauce cocktail Cordon bleu de dinde Tortis Camembert Kiwi*	Œufs durs mimosa Hachls Parmentier - Salade verte Gâteau aux trois chocolats	PIQUE-NIQUE Tomate Sandwich jambon beurre Chips Babybel Compote de pommes en gourde	Céleri rémoulade* Iffade de bœuf à la provençale Frites Saint Paulin Cocktail de fruits au sirop	Production = Jocale =
VENDREDI	Salade savoyarde (pommes de terre, tomme de Savole, dés de jambon) Quiche au thon maison Salade verte Pâtisserie de Pâques	MENU ITALIEN Salade Napoli (Mozzarella, chou blanc,olgnon, maïs, pomme Granny, cerneaux de noix) Pizza maison jambon, fromage, tomate Salade verte Pt otta au chocolat et bales de frambolse	Rillettes de porc Pavé de saumon au beurre blanc Pommes de terre et brocolis Fromage Fruit de salson	Terrine de campagne Poulet rôti au jus Petits pois carottes Cantafrais Polre*	

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 mols.

Toutes nos viandes proviennent exclusivement d'animaux nés, élevés et abattus en France. (productions locales)

FRUIT ET LEGUME CRU
FRUIT ET LEGUME CUIT
VIANDE POISSON ŒUF
FECULENT
PRODUIT LAITIER
MATIERE GRASSE
PATISSERIE