

JOUR SEMAINE	SEMAINE DU 29/08/22 AU 02/09/22	SEMAINE DU 05/09/22 AU 09/09/22	SEMAINE DU 12/09/22 AU 16/09/22	SEMAINE DU 19/09/22 AU 23/09/22	SEMAINE DU 26/09/22 AU 30/09/22
LUNDI	Carottes râpées au thon Hamburger de bœuf maison Frites Petits suisses	Carottes râpées* Spaghetti à la bolognaise Cantafrais Compote multifruits	Betteraves crues râpées vinaigrette balsamique Cordon bleu de dinde Petits pois gourmands Semoule au lait maison	Salade Mikado* Sauté de porc à la dijonnaise Carottes Vichy Yaourt brassé bio à la fraise	Duo de carotte et céleri râpés* Steak haché sauce tomate Pommes sautées lamelles Panna cotta maison au caramel
MARDI	BARBECUE KERMESSÉ Salade de tomates vinaigrette Galette saucisse Chips Camembert Glace	Gaspacho aux légumes frais* Pavé de colin sauce américaine Pommes de terre aux petits légumes Fromage blanc	REPAS VEGETARIEN Melon* Artichette aux légumes Salade verte Glace	Betteraves rouges au maïs Pavé de colin sauce bretonne Riz pilaf Vache qui rit Prunes*	Œufs durs mayonnaise Blanquette de dinde Carottes et salsifis Tomme de Savoie Pomme*
MERCREDI	Salade de quinoa concombre lentilles Filet de colin pané Poêlée de légumes de saison Mousse au chocolat	Salade de haricots verts tom thon Paleron de bœuf sauce Madère Gratin de pommes de terre Tartelette aux pommes	Salade de tomates œufs durs Chipolatas grillées Purée de butternut Crumble maison aux fruits de saison	Crêpe au fromage Filet de dinde à la crème Tortis Port Salut Poire*	Concombres à la crème* Bouchée garnie jambon champignons Salade verte Flan pâtisier
JEUDI	RENTREE SCOLAIRE Salade de betteraves mimosa Paupiette de veau sauce moutarde Macaronis Glace	Pastèque* Poulet rôti au jus Haricots verts Entremets au chocolat	Terrine de campagne Steak haché de volaille Ratatouille maison Saint Paulin Pêche*	Macédoine de légumes de saison Couscous de bœuf Semoule de blé Entremets à la mangue	Potage aux légumes frais Chipolatas grillées Flageolets verts Gouda Raisin de table*
VENDREDI	Melon* Filet de hoky sauce aurore Riz pilaf Camembert Pêches au sirop	Salade piémontaise Rôti de porc sauce champignons Lentilles vertes au jus Babybel Raisin blanc de table*	Salade Coleslaw* Filet de colin pané Gratin de choux-fleurs et pommes de terre Mousse au chocolat	Salade de tomates vinaigrette* Nuggets de volaille Haricots verts Flan gélatiné vanille	Salade de chou blanc, oignon, carotte, radis, polvron Gratinée de poisson Blé créole Petits suisses



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.

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

- FRUITS ET LEGUMES CRUS
- FRUITS ET LEGUMES CUITS
- VIANDE POISSON ŒUF
- FECULENT
- PRODUIT LAITIER
- MATIERE GRASSE
- PÂTISSERIE