






JOUR SEMAINE	SEMAINE Du 01/05/23 au 05/05/23	SEMAINE Du 08/05/23 au 12/05/23	SEMAINE Du 15/05/23 au 19/05/23	SEMAINE Du 22/05/23 au 26/05/23	SEMAINE Du 29/05/23 au 02/06/23
LUNDI 	FERIE	FERIE	Salade verte carotte pamplemousse tomate Steak haché sauce Bercy Frites Camembert Compote pomme-banane	Salade de tomate mozzarella Filet de colin meunière sauce citron Riz aux petits légumes Fromage blanc	FERIE
MARDI 	Salade de chou blanc lardons et pommes Poulet rôti au Jus Carottes à la crème Semoule au lait maison 	Radis beurre Saucisse de toulouse  Lentilles vertes Entremets au chocolat	Saucisson à l'ail Blanquette de dinde Carotte et pommes de terre Kiri Pomme* 	Salade de choux-fleurs saumon œuf sauce cocktail Rôti de porc sauce moutarde Purée de pommes de terre et carottes Liègeols au chocolat	MENU VEGETARIEN Crêpe au fromage Nuggets végétariens Pommes sautées lamelles Petit suisse
MERCREDI 	Salade piémontaise Filet de hoky sauce aurore Poêlée de légumes de saison Tarte aux pommes maison 	Œufs durs mimosa Escalope de dinde à la crème Macaronis Babybel Banane*	Salade de tomate maïs œuf et dés de volaille Paupiette de veau sauce champignon Coquillettes Chou à la crème	Salade de haricots verts mimosa Sauté de bœuf bourguignon Pommes de terre rissolées Flan pâtissier	Céleri remoulade Croissant au jambon maison  Salade verte Crumble aux pommes maison
JEUDI 	ASSIETTE INTELLIGENTE Salade de sardine et tomate Couscous au bœuf et ses légumes Semoule de blé Fromage frais bio aux myrtilles 	Betteraves rouges vinaigrette Hachis Parmentier Salade verte Vache qui rit Cocktail de fruits au sirop	FERIE	Melon* Manchon de poulet sauce barbecue Petits pois Riz au lait entier maison 	Salade verte Emmental Paleron de bœuf sauce piquante Coquillettes Cantafrais Abricots*
VENDREDI 	MENU VEGETARIEN Salade de pâte ananas mimolette Quiche aux poireaux maison Salade verte Crème dessert vanille 	Duo de céleri et carotte rôtés* Bouchée garnie au poisson et petits légumes  Yaourt aromatisé 	FERME	Salade piémontaise Chipolatas grillées  Poêlée de légumes de saison Gouda Ananas au sirop 	Carottes râpées* Médailillon de colin sauce bretonne Pommes de terre et brocolis 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.

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
PATISSERIE