

En raison des contraintes liées aux approvisionnements le département des restaurants municipaux peut être amené à modifier les menus.

Semaine du lundi 5 au vendredi 9 août 2019

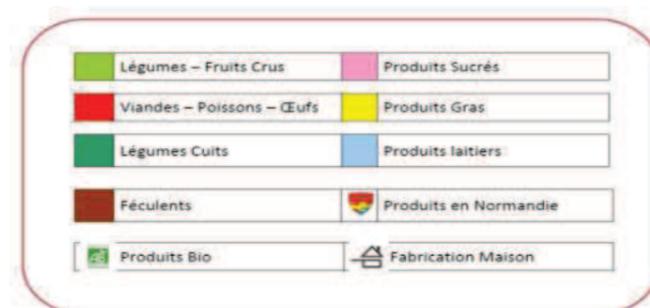
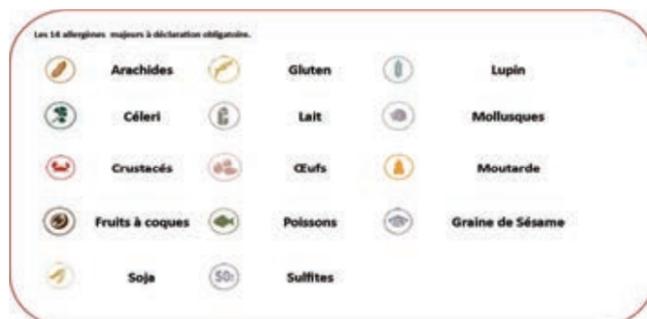
Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte / Julienne de légumes	Œuf dur vinaigrette	Pastèque	Salade de thon à la marocaine	Terrine de poisson
Pépites de poisson blanc gratinées	Navarin d'agneau	Pâtes aux fruits de mer	Poulet rôti et ketchup	Escalope de dinde à la provençale
Épinards / Pommes de terre	Flageolets persillés		Pommes de terre rissolées	Riz pilaf
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Glace esquimau	Abricots	Mousse au chocolat	Nectarine	Fraises au sucre

Goûter

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Jus d'ananas	Eau + sirop de citron	Lait à la fraise	Eau + sirop de grenadine	Jus d'orange
Biscuit Craqui'Lu	Pain aux céréales / Babybel	Pain au lait / Bâton de chocolat	Pomme golden	Biscuit choco BN
Yaourt à boire	Pêche jaune	Compote à boire	Quatre quart	Yaourt à boire

Les goûters sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coque, lupin, lait, mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, soja, céréales contenant gluten, sésame, céleri et moutarde



Chaque repas est accompagné de pain issu de l'agriculture biologique



En raison des contraintes liées aux approvisionnements le département des restaurants municipaux peut être amené à modifier les menus.

Semaine du lundi 12 au vendredi 16 août 2019

Déjeuner		Repas mexicain		
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette	Concombre et tomates	Salade mexicaine	FÉRIÉ	Pastèque
Pané blé tomate mozzarella	Émincé de bœuf au paprika	Mole poblano 		Colin sauce crème
Petits pois carottes	Haricots beurre	Riz au beurre		Julienne de légumes
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Torta de cielo		Plateau de fromages
Ananas au sirop	Petit pot de glace			Choco trésor
				
Goûter				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Jus de pommes	Eau + sirop de grenadine	Lait	FÉRIÉ	Eau + sirop de menthe
Pain	Yaourt à boire	Compote à boire		Pain viennois aux pépites de chocolat
Babybel	Biscuit spéculoos	Pain au chocolat		Yaourt à boire

Les goûters sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coque, lupin, lait, mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, soja, céréales contenant gluten, sésame, céleri et moutarde

Les 14 allergènes majeurs à déclaration obligatoire.

 Arachides	 Gluten	 Lupin
 Céleri	 Lait	 Mollusques
 Crustacés	 Œufs	 Moutarde
 Fruits à coques	 Poissons	 Graine de Sésame
 Soja	 Sulfites	

 Légumes – Fruits Crus	 Produits Sucrés
 Viandes – Poissons – Œufs	 Produits Gras
 Légumes Cuits	 Produits laitiers
 Féculents	 Produits en Normandie
 Produits Bio	 Fabrication Maison

Chaque repas est accompagné de pain issu de l'agriculture biologique

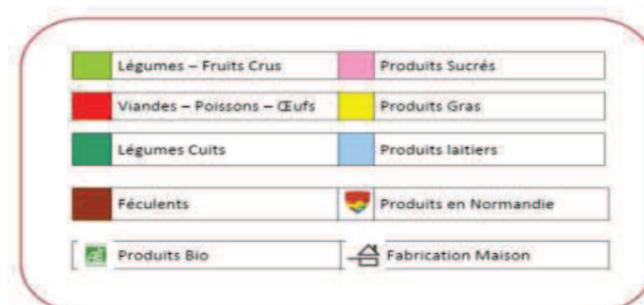


En raison des contraintes liées aux approvisionnements le département des restaurants municipaux peut être amené à modifier les menus.

Semaine du lundi 19 au vendredi 23 août 2019

		Déjeuner		Repas américain	
		Déjeuner		Repas américain	
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Terrine de légumes sauce cocktail	Carottes rapées	Melon	Salade caesar au poulet	Salade verte / emmental	
Omelette	Lasagnes aux légumes	Tajine d'agneau aux amandes	Hamburger 	Hoki sauce normande	
Blé sauce tomate	Salade verte	Plateau de fromages	Potatoes	Coquillettes / Brunoise de légumes	
Plateau de fromages	Fromage blanc	Pêche jaune	Cheesecake	Nectarine	
Orange	Fraises au sucre				
		Goûter			
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Jus d'ananas	Eau + sirop de citron	Lait à la fraise	Eau + sirop de citron	Jus d'orange	
Biscuit Craqui'Lu	Pain / Babybel	Pain au lait / Bâton de chocolat	Briochette	Biscuit Craqui'Lu	
Yaourt à boire	Fruit de saison	Compote à boire	Banane	Yaourt à boire	

Les goûters sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coque, lupin, lait, mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, soja, céréales contenant gluten, sésame, céleri et moutarde



Chaque repas est accompagné de pain issu de l'agriculture biologique



En raison des contraintes liées aux approvisionnements le département des restaurants municipaux peut être amené à modifier les menus.

Semaine du lundi 26 au vendredi 30 août 2019

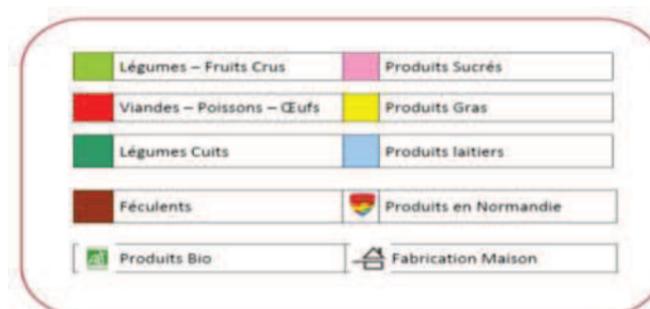
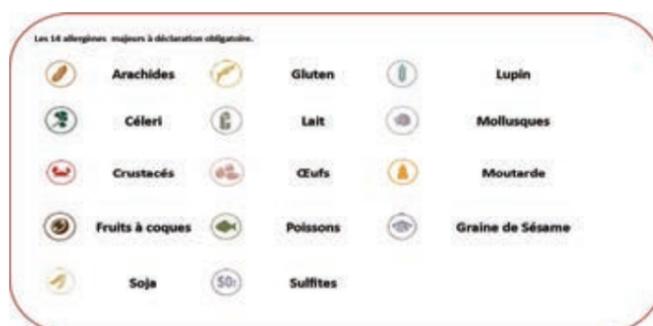
Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon	Macédoine mayonnaise	Radis beurre	Concombre alpin	Salade verte / maïs
Rôti de dinde au curry	Rôti de bœuf au jus	Saumon sauce crevette	Œuf dur sauce béchamel	Emincé de langue de bœuf
Haricots verts au beurre	Carottes / Pommes de terre	Poêlée rustique	Pommes de terre	Purée
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Tarte aux pommes	Abricots	Choco trésor	Gélifié chocolat	Petit pot de glace

Goûter

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Jus de pommes	Eau + sirop de menthe	Lait	Lait au chocolat	Eau + sirop de grenadine
Pain	Yaourt à boire	Compote à boire	Biscuit Craqui'Lu	Yaourt à boire
Babybel	Biscuit Craqui'Lu	Pain au chocolat	Pomme	Pain viennois aux pépites de chocolat

Les goûters sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coque, lupin, lait, mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, soja, céréales contenant gluten, sésame, céleri et moutarde



Chaque repas est accompagné de pain issu de l'agriculture biologique

