








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

## Semaine du Lundi 16 Septembre au Vendredi 20 Septembre 2019

### Déjeuner

### La mélodie des Mets Locaux















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes tricolores	Pastèque / Melon jaune	Potage de carottes	Salade verte
Saucisse de volaille	Hoki sauce crème	Sauté d'agneau au curry	Steak haché au jus	Poissonnette sauce tomate
Haricots blancs sauce tomate	Petits pois	Semoule 	Courgettes / Pommes de terre	Julienne de légumes / Riz
Petit suisse nature	Fromage blanc aux fruits	Coulommiers	Yaourt aromatisé 	Petit suisse aromatisé
Poire William	Prunes	Pomme cuite sauce chocolat		Compote pomme banane
				











### Goûter

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Jus de fruits exotiques	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 Moelleux au chocolat
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

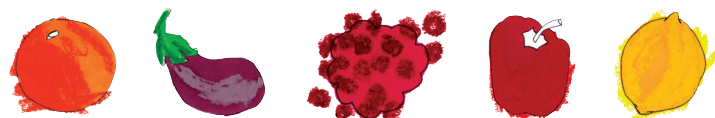
Les 14 allergènes majeurs à déclaration obligatoire.

 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
 Féculets	 Produits en Normandie
 Produits Bio	 Cuisiné par le chef

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







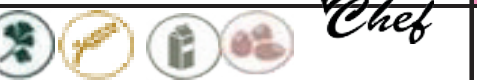






En raison des contraintes liées aux approvisionnements le département des restaurants municipaux peut être amené à modifier les menus.

## Semaine du Lundi 23 Septembre au Vendredi 27 Septembre 2019

### Déjeuner



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade Pokemon	Céleri rémoulade	Radis beurre	 Potage de légumes 	Chou blanc râpé à la vinaigrette
Emincé de bœuf bourguignon	Œuf dur à la crème	Poulet Rôti	Poisson meunière	Hachis de canard
Printanière de légumes	Pommes de terre rissolées	Haricots verts au beurre	Riz pilaf	
Leerdammer	Saint Paulin	Petit Louis	Chou à la chantilly	Saint Nectaire
Pomme 	Raisin noir	Compote de pommes / Biscuit 		Flan nappé caramel
				

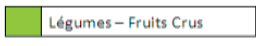

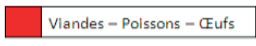

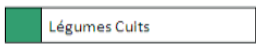


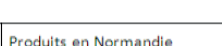

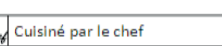
### Goûter

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Jus de pommes	Eau + Sirop de menthe	Lait nature	Lait au chocolat	Eau + sirop de grenadine
Pain aux céréales	Yaourt à boire	Compote à boire	Mini cake	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

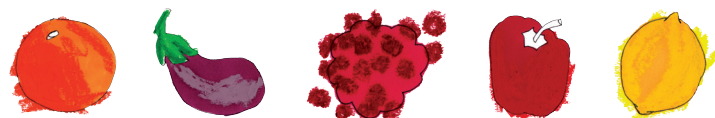
Les 14 allergènes majeurs à déclaration obligatoire.

 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
 Féculets	 Produits en Normandie
 Produits Bio	 Cuisiné par le chef

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 30 Septembre au Vendredi 04 Octobre 2019

### Déjeuner

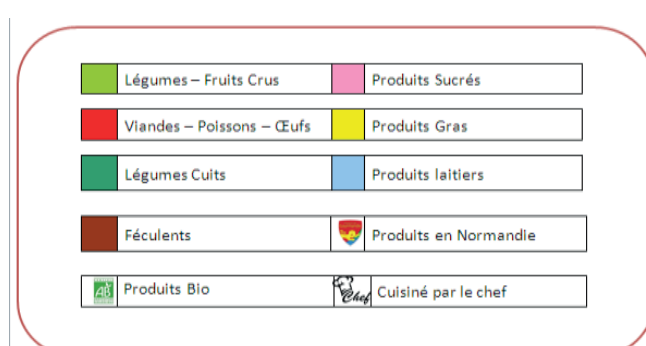
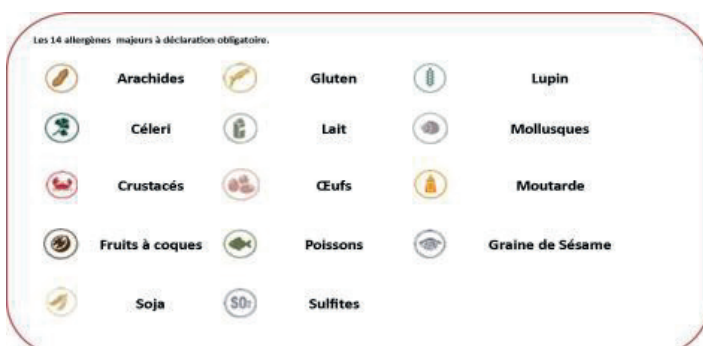
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe au fromage	 Potage de légumes 	 Carottes râpées	Macédoine au thon	Concombre / Ananas
Poisson meunière	Navarin d'agneau	Emincé de volaille sauce colombo	Suprême de poisson sauce Nantua	Rôti de bœuf au jus
Ratatouille niçoise 	Semoule 	Haricots beurre	Purée d'épinards	Petits pois
Petit suisse nature	Camembert 	Tomme noire	Yaourt 	Meule de Bray 
Pomme 	Cocktail de fruits au sirop	Ile flottante	Prunes rouges	Liégeois au chocolat



### Goûter

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Jus de fruits exotiques	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 Jonagold	Biscuit choco BN
Yaourt à boire	Banane	Compote à boire	Madeleine	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

