

En raison de la crise sanitaire et des contraintes en terme d'organisation qu'elle impose, un menu unique est mis en place. Par ailleurs, des difficultés d'approvisionnement peuvent amener les restaurants municipaux à devoir modifier le menu annoncé. Merci de votre compréhension.

Du lundi 3 au vendredi 7 août 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade coleslaw	Tomate à la vinaigrette	Pastèque	Concombre à la vinaigrette	Céleri vinaigrette
Poisson blanc gratiné	Poulet rôti	Salade du soleil (pâtes, jambon de dinde, tomate, courgette, pignon)	Tajine d'agneau aux amandes	Tarte au thon
Pommes de terre persillées	Macédoine à la mayonnaise	Saint Paulin	Semoule	Salade verte
Babybel	Camembert	Gélifié au chocolat	Mini Brin	Yaourt aromatisé
Esquimau vanille/chocolat	Nectarine		Abricots	Fraises

GOÛTER 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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Jus de fruits exotiques	Fruit de saison	Compote à boire	Pomme	Jus d'orange
Craqui'Lu	Pain aux céréales	Pain au lait / bâton de chocolat	Glace	Biscuit choco BN
Yaourt	Fromage	Lait	Eau	Yaourt

Arachides	Gluten	Lupin	Sulfites
Céleri	Lait	Mollusques	Soja
Crustacés	Œuf	Moutarde	
Fruits à coque	Poissons	Graine de sésame	

Légumes-fruit crus	Produits sucrés	Viandes-poissons-œufs	Produits gras
Légumes cuits	Produits laitiers	Fécule	

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

Cuisiné par le chef

Produits en Normandie

Produit bio

Viande bovine française

En raison de la crise sanitaire et des contraintes en terme d'organisation qu'elle impose, un menu unique est mis en place. Par ailleurs, des difficultés d'approvisionnement peuvent amener les restaurants municipaux à devoir modifier le menu annoncé. Merci de votre compréhension.

Du lundi 10 au vendredi 14 août 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Maquereau à la tomate	Concombres alpin	Méli mélo céleri/carotte	Salade de betteraves	Melon
Œufs durs	Rôti de dinde	Salade de quinoa au poulet	Moules à la marinière	Rôti de bœuf
Salade d'haricots verts à l'échalote	Salade caliméro	Saint Bricet	Potatoes	Salade de courgette à la grecque
Coulommiers	Camembert	Pêche	Mini Roitelet	Babybel au chèvre
Ananas au sirop	Yaourt aromatisé		Gaufre	Glace esquimau
			REPAS DU NORD	

GOÛTER

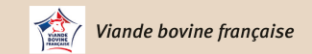
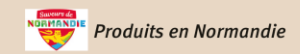
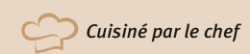
Les goûters sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coque, lupin, lait, mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, soja, céréales contenant gluten, sésame, céleri et moutarde

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Jus de pommes	Yaourt	Abricots	Madeleine	Glace
Babybel	Pain au chocolat	Lait nature	Lait chocolaté	Briochette
Pain aux céréales	Eau	Biscuit spéculoos	Compote à boire	Eau

- Arachides
- Gluten
- Lupin
- Sulfites
- Céleri
- Lait
- Mollusques
- Soja
- Crustacés
- Œuf
- Moutarde
- Fruits à coque
- Poissons
- Graine de sésame

- Légumes-fruits crus
- Produits sucrés
- Viandes-poissons-oeufs
- Produits gras
- Légumes cuits
- Produits laitiers
- Féculents

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



En raison de la crise sanitaire et des contraintes en terme d'organisation qu'elle impose, un menu unique est mis en place. Par ailleurs, des difficultés d'approvisionnement peuvent amener les restaurants municipaux à devoir modifier le menu annoncé. Merci de votre compréhension.

Du lundi 17 au vendredi 21 août 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis / beurre	Carottes râpées	Tomate mozzarella	Pastèque	Sardines à l'huile
Salade de riz au thon	Spaghettis à la bolognaise	Rôti de dinde	Surimi mayonnaise	Escalope à la crème
Babybel	Mini Brin	Taboulé	Macédoine de légumes	Julienne de légumes / Riz
Glace à l'eau aromatisée	Fraises	Saint Albray	Camembert	Saint Paulin
		Nectarine	Eclair au chocolat	Yaourt aromatisé

GOÛTER

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Jus de fruits exotiques	Fruit de saison	Compote à boire	Pomme	Jus d'orange
Craqui'Lu	Pain aux céréales	Pain au lait / bâton de chocolat	Glace	Biscuit choco BN
Yaourt	Fromage	Lait	Eau	Yaourt



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

