

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 6 au vendredi 10 juillet 2020

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

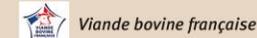
GOÛTER

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



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 13 au vendredi 17 juillet 2020

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

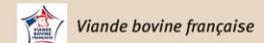
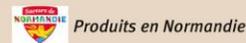
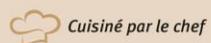
GOÛTER

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



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 20 au vendredi 24 juillet 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 au sirop	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



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 27 au vendredi 31 juillet 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Duo carottes / céleri	Concombre à la vinaigrette	Betteraves à la vinaigrette	Gaspacho	Tomate à la vinaigrette
Lasagne de légumes	Rôti de dinde	Rôti de bœuf	Paëlla de la mer	Pilons de poulet
Salade verte	Salade de pâtes mimolette	Chou fleur / pommes de terre	Camembert	Salade caliméro
Brie	Yaourt aromatisé	Mini Roitelet	Crème catalane	Crème dessert vanille
Flan nature	Abricot	Petit pot de glace	Repas Espagnol	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 pommes	Yaourt	Abricots	Madeleine	Glace
Babybel	Pain au chocolat	Lait nature	Lait chocolaté	Briochette
Pain aux céréales	Eau	Biscuit spéculoos	Compote à boire	Eau



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

