









Menus

du 8 au 12 juillet 2024



Menu végétarien

LUNDI 8 juillet	MARDI 9 juillet	MERCREDI 10 juillet	JEUDI 11 juillet	VENDREDI 12 juillet
Radis beurre (7)	Carottes rapées (10)(12) 	Tomates	Pâté de campagne (1)(7)	Melon
Boulettes bœuf provençale (1)(6)(7) 	Escalopes de dinde à la Crème et champignons (7) 	Sandwich jambon beurre Chips Kiri compote (1)(3)(6)(7)(8)(11)	Salade de maïs (4)(10)(12) 	Salade de riz composée (10)(12) 
 Pâtes (1)	Semoule (1) 		Fromage babybel (7)	Friand fromage (1)(7)
Yaourt nature sucré (7)	Crème vanille (7)		Brugnons	Panna cotta framboise (7) 

Selon l'arrêté de décembre 2002, toutes les viandes bovines de notre cantine municipale sont d'origine française.

Les oeufs sont issus de volailles élevées en plein air. La vinaigrette est faite maison, elle contient les allergènes suivants : 10 et 12

Fait Maison : 

Produit local : 

Produit BIO : 

Produit à indication géographique protégée :



Label Rouge : 

Appellation contrôlée et protégée :



Produit à haute valeur environnementale :



Voir liste des allergènes ci-après :

(1) Gluten	(6) Soja	(11) Sésame
(2) Crustacés	(7) Lait	(12) Sulfites
(3) Oeufs	(8) Fruits à coque	(13) Lupin
(4) Poissons	(9) Céleri	(14) Mollusque
(5) Arachide	(10) Moutarde	

Julie CEP
Déléguée à l'éducation, l'enfance et la jeunesse











Menus

Du 15 au 19 juillet 2024



Menu végétarien

Pique Nique

LUNDI 15 juillet	MARDI 16 juillet	MERCREDI 17 juillet	JEUDI 18 juillet	VENDREDI 19 juillet
Salade tomate feta (7)(10)(12) 	Salade verte dés de fromage (7)(10)(12)	Salade pâtes surimi tomate oignon rouge (1)(6)(10)(12)  	Concombre vinaigrette (10)(12) 	Melon
Ravioli épinard chèvre (1)(3)(6)(7) 	Saucisse 	Sandwich vache qui rit Chips (1) (3)(6)(7)(8)(11)	Rôti de bœuf froid Sauce cocktail (1)(3)(7)(10) 	Poisson frais sauce ciboulette (4)(7) 
	Ratatouille 		Pomme de terre Rissolées (12)	Brocolis 
Petit suisse sucré (7)	Mars glacé (5)(6)(7)(8)	Pêches Barre de céréales (1)(6)(7)	Crème dessert chocolat (6)(7)	Fromage & Fruits (7)

Selon l'arrêté de décembre 2002, toutes les viandes bovines de notre cantine municipale sont d'origine française.

Les oeufs sont issus de volailles élevées en plein air. La vinaigrette est faite maison, elle contient les allergènes suivants : 10 et 12

Fait Maison : 

Produit local : 

Produit BIO : 

Produit à indication géographique protégée : 

Label Rouge : 

Appellation contrôlée et protégée : 

Produit à haute valeur environnementale : 

Voir liste des allergènes ci-après :

(1) Gluten	(6) Soja	(11) Sésame
(2) Crustacés	(7) Lait	(12) Sulfites
(3) Oeufs	(8) Fruits à coque	(13) Lupin
(4) Poissons	(9) Céleri	(14) Mollusque
(5) Arachide	(10) Moutarde	

Julie CEP
Déléguée à l'éducation, l'enfance et la jeunesse










Menus

Du 22 au 26 juillet 2024



Pique Nique

Pique nique végétarien

LUNDI 22 juillet	MARDI 23 juillet	MERCREDI 24 juillet	JEUDI 25 juillet	VENDREDI 26 juillet
Betteraves (10)(12)	Carottes rapées (10)(12)  	Tomates à croquer	Salade de pâtes Composée (1)(3)(6)(10)(12) 	Salade verte (10)(12) 
Wings de poulet (1)(3)(6)(7)(9)(10)	Blanquette de veau (7) 	Sandwich poulet crudités (1)(6)(7)(8)(10)(11) Chips 7(9)10 Babybel (7) 	Sandwich Kiri (1)(6)(7)81011 Chips	Poisson pané Citron (3)(6)(7)(9)(14)
Haricots verts 	Pâtes (1) 			Riz 
Fraises	Yaourt aux fruits (7)	Compote à boire Petit prince (1)(3)(6)(7)	Abricots Petit palet breton (1)(3)(7) Jus de fruits	Glace à l'eau (1)(3)(5)(6)(7)(8)

Selon l'arrêté de décembre 2002, toutes les viandes bovines de notre cantine municipale sont d'origine française.

Les oeufs sont issus de volailles élevées en plein air. La vinaigrette est faite maison, elle contient les allergènes suivants : 10 et 12

Fait Maison : 

Produit local : 

Produit BIO : 

Produit à indication géographique protégée :



Label Rouge : 

Appellation contrôlée et protégée :



Produit à haute valeur environnementale :



Voir liste des allergènes ci-après :

(1) Gluten	(6) Soja	(11) Sésame
(2) Crustacés	(7) Lait	(12) Sulfites
(3) Oeufs	(8) Fruits à coque	(13) Lupin
(4) Poissons	(9) Céleri	(14) Mollusque
(5) Arachide	(10) Moutarde	

Julie CEP
Déléguée à l'éducation, l'enfance et la jeunesse











Menus

Du 29 juillet au 2 août 2024



Menu végétarien

Pique Nique

LUNDI 29 juillet	MARDI 30 juillet	MERCREDI 31 juillet	JEUDI 01 août	VENDREDI 02 août
Sardines beurre (4)(7)	Oeufs durs Mayo (1)(3)(7)(10) 	Avocat vinaigrette (10)(12) 	Légumes à croquer Tomates cerises- carottes- concombres (10)(12)	Salade Piémontaise (3) (10)(12) 
Cuisse de poulet rôti 	Ratatouille 	Rôti de Dindonneau 	 Wrap jambon salade / tomate / avocat (1)	Jambon blanc
Courgettes sautées à l'ail 	Riz 	Petits pois carottes		Pâtes (1)(6)(10) 
Oranges	Crème dessert caramel (7)	Liégeois vanille (7)	Emmental (7) Compote/Biscuits (1)(6)(7)	Pêche

Selon l'arrêté de décembre 2002, toutes les viandes bovines de notre cantine municipale sont d'origine française.

Les oeufs sont issus de volailles élevées en plein air. La vinaigrette est faite maison, elle contient les allergènes suivants : 10 et 12

Fait Maison : 

Produit local : 

Produit BIO : 

Produit à indication géographique protégée : 

Label Rouge : 

Appellation contrôlée et protégée : 

Produit à haute valeur environnementale : 

Voir liste des allergènes ci-après :

(1) Gluten	(6) Soja	(11) Sésame
(2) Crustacés	(7) Lait	(12) Sulfites
(3) Oeufs	(8) Fruits à coque	(13) Lupin
(4) Poissons	(9) Céleri	(14) Mollusque
(5) Arachide	(10) Moutarde	

Julie CEP
Déléguée à l'éducation, l'enfance et la jeunesse