

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2024



LUNDI 30	MARDI 1	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
Taboulé automnale 🍷 Cordon bleu Petits pois 🍷 F Fruit	Carottes râpées 🍷 Sauté de veau à l'ancienne 🍷 Jardinière de légumes 🍷 F Pâtisserie 🍷	Feuilleté fromage Steak haché Gratin de choux fleur 🍷 Fruit	Champignon à la grecque Tortellini ricotta Epinards Crème de ciboulette F Fruit	Quiche lorraine 🍷 Lieu noir frais 🍷 Haricots beurre 🍷 F Compote
LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11
Salade de riz 🍷 Dahl de lentilles 🍷 F Fruit	Roulé saucisse maison 🍷 Poisson meunière Salsifis 🍷 F Fruit	Salade façon niçoise 🍷 Fondue de poireaux au jambon 🍷 F Glace	Coleslaw 🍷 Poulets Rotis 🍷 Pomme röstli F Compote	Endives au bleu 🍷 Escalopes de volaille 🍷 Blé aux champignons 🍷 Pâtisserie 🍷
LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
Salade de petits pois 🍷 Cœufs dur florentine 🍷 Roquefort Crème pistache	Flan de riste 🍷 Tanjia 🍷 Semoule 🍷 Tome de savoie Kiwi	Carottes râpés à l'orange 🍷 Emincé de dinde safranée 🍷 Purée de patate douce 🍷 Mimolette Orange	Betterave rouge 🍷 Chili con carné 🍷 Babybel Fromage blanc au fruit rouge	Cèleri rémoulade 🍷 Blanquette de poisson 🍷 Riz Brie Mousse au chocolat blanc 🍷
LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
Bâtonnet de crudité 🍷 Nuggets Pomme noisette F Compote	Crêpe salée Poisson 🍷 Duo de haricots 🍷 Fruit	Falafel Semoule et brunoise Epicée 🍷 F Fruit	Cœufs dur mayo 🍷 Sauté de porc à la moutarde ancienne 🍷 Poêlée de légumes 🍷 F Beignet	Pique-nique



Label rouge



Produit issu de l'agriculture biologique



Indication géographique protégée



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée



Les plats suivis d'une toque sont préparés sur place par l'équipe de restauration



F= Fromage ou produit laitier

Nos préparations peuvent contenir les allergènes suivants : lait, gluten, œuf, sulfites, moutarde, fruit à coque, sésame, soja, cèleri, arachide, poisson, crustacés, lupin, mollusque. Pour toutes questions relatives aux allergènes, se rapprocher de l'équipe de cuisine. La commune se réserve le droit de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Aucun autre plat que ceux prévus au menu du jour ne sera servi ou ne pourra être apporté par les enfants ou leurs parents sur le lieu de restauration quelle qu'en soit la raison.





Label rouge



Produit issu de l'agriculture biologique



Indication géographique protégée

LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31
Radis beurre Poisson pané Pomme röst F Compote	Salade de lentilles Conchiglies Aux légumes F Fruit	Pizza Sauté de veau Salsifis F Glace	Carottes râpés Parmentier au butternut Mimolette Orange



Appellation d'origine contrôlé



Appellation d'origine protégé



Les plats suivis d'une toque sont préparés sur place par l'équipe de restauration



F= Fromage ou produit laitier

Nos préparations peuvent contenir les allergènes suivants : lait, gluten, œuf, sulfites, moutarde, fruit à coque, sésame, soja, cèleri, arachide, poisson, crustacés, lupin, mollusque. Pour toutes questions relatives aux allergènes, se rapprocher de l'équipe de cuisine. La commune se réserve le droit de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

