

MENUS DE LA SEMAINE

Du 02 au 06 Décembre 2024



Lundi

☞ Velouté potimarron (7)

☞  Filet de merlu
sauce citron (1-7)

☞ Riz Pilaf

Fromage Brebis (7)

☞ Tarte aux pommes (1-7)


Goûter

Pain au chocolat (1-3-7)

Laitage + fruit

Mardi

☞  Friand fromage (1-7)

☞  Sauté de veau
marengo

☞ Purée de Choux fleurs (7)

Petit suisse nature (7)

Fruit de saison

Goûter

☞ Cake nature (1-3-7)

Laitage + fruit

Mercredi

☞ Cèleri rémoulade (9-10)

☞ Curry pois chiche
☞ Semoule (1)

Morbier (7)

Crêpe au sucre (1-3-7)


Goûter

Biscuit (1-3-7)

Laitage + fruit

Jeudi

☞ Salade de pomme de
terre (10)

☞  Escalope de volaille
au jus

☞  Haricots verts

Tomme noire (7)

Fruit de saison

Goûter

☞ Palmitos salés (1-3-7)

Laitage + fruit

Vendredi

☞ Avocat vinaigrette (10)

☞ Spaghettis bolognaise (1)

Fromage blanc (7)

☞ Compote

Goûter


☞ Gaufre liégeoise (1-3-7)

Laitage + fruit

Nos menus sont validés par une diététicienne. Les plats et desserts sont principalement confectionnés sur place.



 Préparé en cuisine

 Plat végétarien

 Pêche durable

Composante LOCALE

 Surgelés

 Viande charolaise

 Label rouge

Composante BIOLOGIQUE

Les cuisines municipales se réservent la possibilité de modifier les menus, en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mois.

La mairie vous informe que les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes :

(1) Gluten,
(2) crustacés,
(3) oeufs,
(4) poissons,
(5) arachides,
(6) soja,

(7) lait,
(8) fruits à coques,
(9) céleri,
(10) moutarde,
(11) graine de sésame,
(12) anhydride sulfureux,
(13) lupin,
(14) mollusques

MENUS DE LA SEMAINE

Du 09 au 13 Décembre 2024

Lundi

- ☞ Salade de pâtes (1-10)
- ☞ 🍷 Haut de cuisse de poulet
- ☞ Poêlée légumes d'hiver
- Pavé d'Affinois (7)
- ☞ Compote

Goûter

- ☞ Marbré (1-3-7)
- Laitage + fruit

Mardi

- ☞ Salade verte/dés emmental (7-10)
- ☞ 🍷 Goulash de bœuf
- ☞ ❄️ Pommes dauphine (1-3)
- Emmental (7)
- ☞ Salade de fruits

Goûter

- ☞ Gougères (1-3-7)
- Laitage + fruit

Mercredi

- ☞ ❄️ Crêpe fromage (1-3-7)
- ☞ Roti de porc* (*Poisson)
- ☞ Petits pois (1)
- Yaourt nature (7)
- Fruit de saison

Goûter

- Biscuit (1-3-7)
- Laitage + fruit

Jeudi

- ☞ Potage de légumes
- ☞ Chili sin carne
- ☞ Riz
- Comté (7)
- Fruit de saison

Goûter

- ☞ Madeleine (1-3-7)
- Laitage + fruit

Vendredi

- ☞ Salade endives/œuf dur (3-10)
- ☞ ❄️ Poisson meunière (1-4)
- ☞ ❄️ Épinard à la crème (1-7)
- Tomme blanche (7)
- ☞ Quatre-quart (1-3-7)

Goûter

- ☞ Pancake et miel (1-3-7)
- Laitage + fruit

Nos menus sont validés par une diététicienne. Les plats et desserts sont principalement confectionnés sur place.



☞ Fait Maison • Préparé en cuisine

☞ Plat végétarien

☞ Pêche durable

Composante LOCALE

❄️ Surgelés

☞ Viande charolaise

☞ Label rouge

Composante BIOLOGIQUE

Les cuisines municipales se réservent la possibilité de modifier les menus, en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mois.

La mairie vous informe que les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes :

(1) Gluten,
(2) crustacés,
(3) oeufs,
(4) poissons,
(5) arachides,
(6) soja,

(7) lait,
(8) fruits à coques,
(9) céleri,
(10) moutarde,
(11) graine de sésame,
(12) anhydride sulfureux,
(13) lupin,
(14) mollusques

MENUS DE LA SEMAINE

Du 16 au 20 Décembre 2024

Lundi

- ☞ Duo Céleri/carottes râpées (9-10)
- ☞ Saumon sauce aux herbes (4-7)
- ☞ Riz
- St Nectaire (7)
- Fruit de saison

Goûter

- ☞ San Sebastian coulis framboise (1-3-7)
- Laitage + fruit

Mardi

- ❄️ Crêpe au fromage (1-3-7)
- ☞ 🍷 Sauté de volaille au jus
- ☞ Gratin potimarron (1-7)
- Fromage blanc (7)
- ☞ Compote

Goûter

- ☞ Diamants (1-7)
- Laitage + fruit

Mercredi

- ☞ Potage de légumes
- ☞ 🍷 Roti de veau
- ☞ Pâtes (1)
- Yaourt aromatisé (7)
- Tarte Bourdalou (1-3-7-8)

Goûter

- Biscuit (1-3-7)
- Laitage + fruit

Jeudi

- ☞ Salade verte (10)
- ☞ Poulet rôti
- ☞ Gratin dauphinois (7)
- Yaourt nature (7)
- Fruit de saison

Goûter

- Pain et fromage
- Laitage + fruit

Vendredi

- ☞ Taboulé (1)
- ☞ Quenelles sauce tomate(1-3)
- ☞ ❄️ Haricots verts
- Tomme blanche (7)
- Fruit de saison

Goûter

- ☞ Torsade à la confiture (1-3-7)
- Laitage + fruit

Nos menus sont validés par une diététicienne. Les plats et desserts sont principalement confectionnés sur place.



☞ Fait Maison • Préparé en cuisine

🌱 Plat végétarien

🐟 Pêche durable

Composante LOCALE

❄️ Surgelés

🍖 Viande charolaise

🍷 Label rouge

Composante BIOLOGIQUE

Les cuisines municipales se réservent la possibilité de modifier les menus, en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mois.

La mairie vous informe que les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes :

- (1) Gluten,
- (2) crustacés,
- (3) oeufs,
- (4) poissons,
- (5) arachides,
- (6) soja,

- (7) lait,
- (8) fruits à coques,
- (9) céleri,
- (10) moutarde,
- (11) graine de sésame,
- (12) anhydride sulfureux,
- (13) lupin,
- (14) mollusques