

MENUS DE LA SEMAINE

Du 04 au 08 Novembre 2024



Lundi

☞ Salade verte (10)

☞ ❄️ 🍷 Steak haché

Frites fraîches

Yaourt nature (7)

Fruit de saison

Goûter

☞ Roulé à la confiture
(1-3-7)

Laitage + fruit

Mardi

☞ Salade de blé (1-10)

☞ 🍷 Blanquette de veau
(1-7)

☞ Purée de carottes (7)

Pavé d'affinois (7)

☞ Compote

Goûter

☞ Marbré (1-3-7)

Laitage + fruit

Mercredi

☞ Quiche fromage (1-7)

☞ 🍷 Cuisse de poulet

☞ Petits pois Braisés

Samos (7)

☞ Cocktail de fruits au sirop

Goûter

Biscuit (1-3-7)

Laitage + fruit

Jeudi

☞ Potage du cultivateur

☞ Lasagne végétarienne (1-7)

Tomme blanche (7)

Liégeois chocolat/vanille(7)

Goûter

☞ Chouquette (1-3-7)

Laitage + fruit

Vendredi

☞ Coleslaw (3-10)

☞ ❄️ Cabillaud sce anglaise

☞ Riz

Petit suisse fruit (7)

Fruit de saison

Goûter

Croissant (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 12 au 15 Novembre 2024

Lundi

Férié

Goûter

Mardi

- ☞ Salade choux rouge (10)
- ☞ Tartiflette aux lardons* (7)
- ☞ (*Tartiflette saumon)
- Petit suisse nature (7)
- ☞ Salade de fruits

Goûter

- ☞ Pain au lait (1-3-7)
- Laitage + fruit

Mercredi

- ☞ Salade de riz (10)
- ❄️ Poisson pané (1-4)
- ☞ ❄️ Haricots verts
- Comté (7)
- ☞ Compote

Goûter

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

Jeudi

- ☞ Salade verte (10)
- ☞ ⬛ Bœuf bourguignon (1-12)
- ☞ Coquillettes
- St Paulin (7)
- ☞ Flan aux œufs

Goûter

- ☞ Pain et fromage (1-7)
- Laitage + fruit

Vendredi

- ☞ Taboulé
- ☞ Gratin de choux fleurs aux œufs durs (1-7-3)
- Fromage blanc aux fruits (7)
- Fruit de saison

Goûter

- ☞ Madeleine (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 18 au 22 Novembre 2024

Lundi

☞ Carottes râpées (10)

Saucisse*
(*saucisse végété)
☞ Lentilles

St nectaire (7)
Pêche au sirop

Goûter

☞ Roulé au nutella (1-3-7-8)

Laitage + fruit

Mardi

☞ Pizza (1)

Œuf dur (3)

☞ ❄️ Epinards à la crème
(1-7)

Tartare (7)
Fruit de saison

Goûter

☞ Quatre-quarts (1-3-7)

Laitage + fruit

Mercredi

☞ Salade de verte
/croûtons (10)

❄️ Cassolette de poissons
(1-4-7)
☞ Riz

Tomme blanche (7)
Crème dessert chocolat (7)

Goûter

Biscuit (1-3-7)

Laitage + fruit

Jeudi

☞ Salade de coquillettes
aux olives (10)

☞ 🚫 Cuisse de poulet aux
herbes

☞ Carottes vichy

Kiri (7)

☞ Compote

Goûter

☞ Sacristain (1-3-7)

Laitage + fruit

Vendredi

☞ Avocat Mayonnaise (3-10)

☞ 🚫 Roti de veau aux jus

☞ Purée de pomme de
terre (7)

Fromage blanc (7)

☞ Crumble de pomme (1)

Goûter

☞ Cake aux olives (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 25 au 29 Novembre 2024

Lundi

- ☞ Salade de blé/maïs (10)
- ☞ Roti de porc*
(*❄️ Poisson)
- ☞ Brocolis
- Emmental (7)
- ☞ Compote tous fruits

Goûter

- ☞ Muffin pépites de chocolat (1-3-7)
- Laitage + fruit

Mardi

- ☞ Salade verte (10)
- ☞ ❄️ Fish and chips (1-4)
- ☞ Frites fraîches
- Yaourt nature (7)
- Fruit de saison

Goûter

- ☞ Brioche nature (1-3-7)
- Laitage + fruit

Mercredi

- ☞ Quiche lorraine (1-7)
- ❄️ Steak haché de veau
- ☞ Petits pois/carottes
- Gouda (7)
- ☞ Salade de fruit

Goûter

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

Jeudi

- ☞ Carottes râpées à l'indienne (10)
- ☞ ⚠️ Sauté de bœuf au jus
- ☞ Gratin de courges (1-7)
- Camembert (7)
- ☞ Tarte au citron (1-3-7)

Goûter

- Biscotte et confiture (1)
- Laitage + fruit

Vendredi

- ☞ Velouté de courgettes (7)
- ☞ ❄️ Boulettes végétariennes sauce tomate (1)
- ☞ Pâtes (1)
- Petit suisse fruit (7)
- Fruit de saison

Goûter

- ☞ Cake citron pavot (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