

MENUS DE LA SEMAINE

Du 30 Décembre 2024 au 03 Janvier 2025



Lundi

☞ Salade de brocolis (10)

☞ Saumon sauce hollandaise (7)

☞ Riz Pilaf (7)

Yaourt aromatisé (7)

Fruit de saison

Goûter

☞ Chouquette (1-3-7)

Laitage + fruit

Mardi

☞ Soupe de vermicelles (1-7)

☞  Cuisse de poulet

☞ Gratin de chou-fleur (1-7)

Camembert (7)

☞ Crumble de pomme (1-7)

Goûter

☞ Pain au chocolat (1-3-7)

Laitage + fruit

Mercredi

Féié

Goûter

Jeudi

☞ Salade verte (10)

☞ Boulettes de bœuf sauce tomate

Spaghettis (1)

Fromage blanc (7)

Salade de fruit

Goûter


☞ Palmitos (1-3-7)

Laitage + fruit

Vendredi

☞ Quiche au fromage (3-7)

☞ Sauté végétarien à l'ancienne (1-7-10)

☞  Haricots verts

St Môret (7)

Liégeois chocolat/vanille (7)

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