








En raison des contraintes liées aux approvisionnements le département des restaurants municipaux peut être amené à modifier les menus.

Semaine du lundi 13 mai au vendredi 17 mai 2019 Déjeuner


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade pokemon	Concombre vinaigrette	Betterave rapée 	Carottes rapées	Salade verte/maïs
Œuf dur sauce aurore	Spaghettis à la carbonara	Poulet basquaise	Poisson pané	Chili con carné
Chou fleur		Boulgour 	Brocolis/riz	
Lerdammer	Mini babybel au chèvre	Brie	Petit suisse aux fruits	Camembert
Pomme	Fromage blanc / coulis fruits rouge	Cocktail de fruits au sirop	Nectarine	Choux chantilly
				











Goûter

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Jus d'orange	Lait fraise	Lait	Jus de pomme	Yaourt à boire vanille
Coupelle gâteau semoule	Compote	Pain/beurre/confiture abricot	Yaourt	Pomme
Biscuit sablé	Biscuit BN		Craqui Lu	Biscuit spéculos

Les goûters sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coque, lupin, lait, mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, soja, céréales contenant gluten, sésame, céleri et moutarde

Les 14 allergènes majeurs à déclaration obligatoire.

 Arachides	 Gluten	 Lupin
 Céleri	 Lait	 Mollusques
 Crustacés	 Œufs	 Moutarde
 Fruits à coques	 Poissons	 Graine de Sésame
 Soja	 Sulfites	

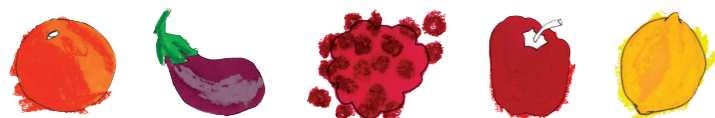
 Légumes – Fruits Crus	 Produits Sucrés
 Viandes – Poissons – Œufs	 Produits Gras
 Légumes Cuits	 Produits laitiers
 Féculents	 Produits en Normandie
 Produits Bio	 Fabrication Maison

Chaque repas est accompagné de pain issu de l'agriculture biologique



Salade Pokemon

Blé, Emmental, Milanette, Maïs, Mayonnaise, Persil, Ciboulette et Tomates



En raison des contraintes liées aux approvisionnements le département des restaurants municipaux peut être amené à modifier les menus.

Semaine du lundi 20 mai au vendredi 24 mai 2019

Déjeuner

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Salade verte aux noix		Carottes rapées		Crêpe de fromage		Julienne/mais		Salade coleslaw
	Poisson blanc pané		Emincé de langue sauce piquante		Rôti de bœuf		Saumonette sauce crème		Couscous
	Pomme de terre/brocolis		Pommes de terre rissolées		Haricots verts		Riz		
	Tome de bray		Mini babybel		Camembert		Yaourt aromatisé		Brie
	Pêche jaune		Compote de pomme maison		Glace		Nectarine		Liégeois vanille

Goûter

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Jus d'orange		Sirop de menthe		Lait chocolaté		Sirop de fraise		Yaourt nature	
Yaourt nature		Banane		Pain/confiture de fraise		Coupelle gâteau de riz			
Marbré		Biscuit sablé				Biscuit petit beurre		Pain au lait/barre de chocolat	

Les goûters sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coque, lupin, lait, mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, soja, céréales contenant gluten, sésame, céleri et moutarde

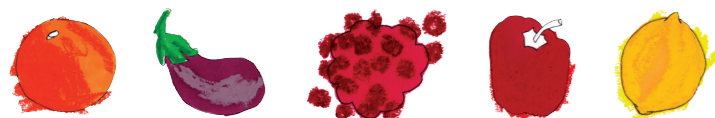
Les 14 allergènes majeurs à déclaration obligatoire.

Arachides	Gluten	Lupin
Céleri	Lait	Mollusques
Crustacés	Œufs	Moutarde
Fruits à coques	Poissons	Graine de Sésame
Soja	Sulfites	

Légumes – Fruits Crus	Produits Sucrés
Viandes – Poissons – Œufs	Produits Gras
Légumes Cuits	Produits laitiers
Féculents	Produits en Normandie
Produits Bio	Fabrication Maison

Chaque repas est accompagné de pain issu de l'agriculture biologique





En raison des contraintes liées aux approvisionnements le département des restaurants municipaux peut être amené à modifier les menus.

Semaine du lundi 27 mai au vendredi 31 mai 2019

Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Maquereau à l'escabèche	Concombre vinaigrette	Salade pommes de terre/thon	FERIE	CONGE SCOLAIRE
Cordon bleu	Lasagne au saumon	Poulet basquaise		
Petits pois à la crème	Salade verte	Carottes vichy		
Kiri nature	Camembert	Saint paulin		
Pêche blanche	Beignet pomme	Salade de fruits frais		

Goûter

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Jus d'orange	Lait chocolaté	Jus de pomme	FERIE	CONGE SCOLAIRE
Compote	Banane	Liegeois vanille		
Biscuit BN	Biscuit petit beurre	Biscuit		

Les goûters sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coque, lupin, lait, mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, soja, céréales contenant gluten, sésame, céleri et moutarde

Les 14 allergènes majeurs à déclaration obligatoire.

Arachides	Gluten	Lupin
Céleri	Lait	Mollusques
Crustacés	Œufs	Moutarde
Fruits à coques	Poissons	Graine de Sésame
Soja	Sulfites	

Légumes – Fruits Crus	Produits Sucrés
Viandes – Poissons – Œufs	Produits Gras
Légumes Cuits	Produits laitiers
Féculents	Produits en Normandie
Produits Bio	Fabrication Maison

Chaque repas est accompagné de pain issu de l'agriculture biologique

