

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

Semaine du lundi 3 juin au vendredi 7 juin 2019

Déjeuner

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Melon		Tomate/surimi		Celeri vinaigrette		Radis beurre		Œuf dur mayonnaise
	Boulettes de bœuf		Poisson meunière		Omelette		Poisson sauce dieppoise		Jambon de dinde
	Purée		Haricots verts		Ratatouille		Riz pilaf		Printanière de légumes
	Emmental		Mini babybel		Fromage blanc		Cantal		Mini chèvre
	Compote		Fraises au sucre		Glace		Pêche jaune		Choco trésor

Goûter

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Jus d'orange		Jus d'ananas		Banane		Jus de pomme		Pomme	
Yaourt nature		Yaourt aromatisé		Pain/Kiri nature		Petit suisse aux fruits		Yaourt à boire	
Biscuit choco BN		Pain au lait				Biscuit 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

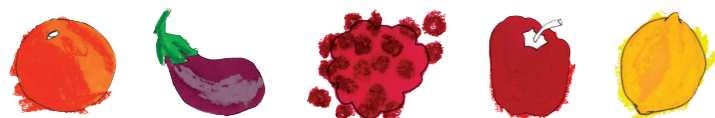
Les 14 allergènes majeurs à déclaration obligatoire.

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





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

Semaine du lundi 10 juin au vendredi 14 juin 2019

Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	Betteraves vinaigrette	Salade verte/emmental	Salade coleslaw	Julienne/mais
	Pépites de poisson blanc	Emincé de bœuf	Jambon au torchon	Colin sauce crème
	Riz/courgette	Pommes noisettes	Coquillettes au beurre	Chou fleur
	Yaout nature		Coulommier	Yaout nature
	Poire	Fruit de saison	Compote pomme/abricot	Ile flotante

Goûter

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	Jus de raisin	Jus d'orange	Pomme	Lait chocolaté
	Coupelle gateau de semoule	Yaourt nature	Yaourt à boire	Poire
	Biscuit	Croissant	Biscuit palet breton	Biscuit petit écolier

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

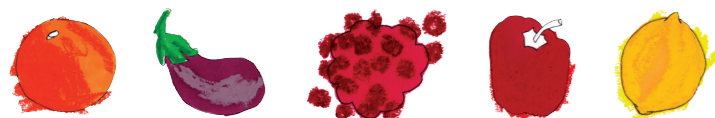
Les 14 allergènes majeurs à déclaration obligatoire.

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 17 juin au vendredi 21 juin 2019

Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macedoine vinaigrette	Tomate aux olives	Carottes rapées 	Salade verte	Chou fleur vinaigrette
Brandade de morue	Steak haché	Spaghettis à la carbonara	Rôti de dinde sauce forestière	Bœuf bourguignon
	Pôelée de légumes		Purée	Haricots verts
Kiri au chèvre	Mini babybel	Camembert	Tome de bray	Mini roitelet
Cocktail de fruits au sirop	Fraises chantilly	Lingot créole	Pomme	Liegeois
				

Goûter

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Banane	Jus de pomme	Kiwi	Jus d'ananas	Pomme
Yaourt à boire vanille	Yaourt nature	Pain/nutella	Yaourt à boire fraise	Yaourt aromatisé
Madeleine	Quatre quart		Biscuit spéculos	Marbré 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

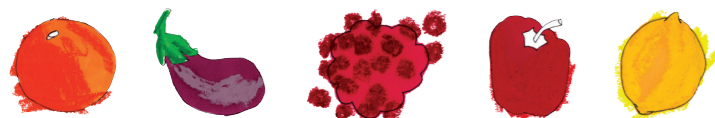
Les 14 allergènes majeurs à déclaration obligatoire.

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 24 juin au vendredi 28 juin 2019

Déjeuner

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Betterave rapée		Radis beurre		Salade pépinettes		Salade de lentilles		Melon
	Poisson au fines herbes		Pané de blé/tomate/mozarella		Sauté d'agneau au curry		Pâtes aux fruits de mer		Poulet rôti
	Lentilles		Ratatouille		Semoule				Ratatouille
	Comté		Yaourt aromatisé		Emmental		Petit suisse au fruits		Yaourt nature
	Nectarine				Ananas au sirop		Poire		Moelleux chocolat

Goûter

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Jus d'orange	Lait nature	Jus de raisin	Lait chocolaté	Banane
Yaourt aromatisé	Kiwi	Coupelle gâteau semoule/madeleine	Compote	Yaourt à boire
Biscuit choco BN	Brioche		Biscuit craqui Lu	Biscuit sablé

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

