



Menu du restaurant municipal

Mai 2024

Du 6 au 7 mai

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Pâté de campagne Label Sauté de dinde Label Petit pois, carottes bio Camembert bio Fruit Pain labellisé 	<ul style="list-style-type: none"> Salade coleslaw bio Rôti de porc Label Coquillettes bio Yaourt vanille bio Pain labellisé 	Férial	Férial	Pas d'école

Du 20 au 24 mai

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férial	<ul style="list-style-type: none"> Saucisson à l'ail Paupiette de dinde Petits pois bio Brie bio Fruit Pain labellisé 	<p>Centre de loisirs</p> <ul style="list-style-type: none"> Pastèque Nuggets de fromage Haricots verts et pommes de terre Glace Pain labellisé 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées bio Poêlée de poisson MSC Riz IGP Gouda bio Poire au sirop Pain labellisé 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates, concombre, mozzarella Omelette bio parmentière Salade verte Petit suisse aromatisé Fruit Pain labellisé
		<p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> Croissant 		

Ce menu a été établi à titre indicatif. Quelques modifications peuvent intervenir après parution.

Produits de qualité	Produits locaux	Produits bio	Viande française	Viande congelée	Viande réfrigérée
---------------------	-----------------	--------------	------------------	-----------------	-------------------

Produits de qualité : il s'agit soit d'un produit labellisé, certifié, Bleu Blanc Coeur (BBC), d'appellation d'origine protégée...

Du 13 au 17 mai

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Betteraves bio Escalope de dinde Pommes de terre rissolées St-Nectaire AOP Fruit Pain labellisé 	<ul style="list-style-type: none"> Segments d'agrumes Mille feuille de céréales bio Salade verte Crème dessert bio chocolat Pain labellisé 	<p>Centre de loisirs</p> <ul style="list-style-type: none"> Terrine de poisson Boules de bœuf bio VBF Riz IGP Comté AOP Fruit Pain labellisé <p>Goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> Beignet aux pommes 	<p>PARIS 2024</p> <p>Menu Olympique Continent océanique</p> <ul style="list-style-type: none"> Tomates, maïs Poisson pané MSC Tortis bio Petit suisse sucré Compote bio Pain labellisé 	<ul style="list-style-type: none"> Salade Tahitienne Tourte Australienne VBF Salade verte Lamington Australien Pain labellisé

Les produits allergènes :

- | | |
|---------------|-------------------|
| ① = gluten | ⑧ = fruit à coque |
| ② = crustacés | ⑨ = celeri |
| ③ = oeufs | ⑩ = moutarde |
| ④ = poissons | ⑪ = sésame |
| ⑤ = arachide | ⑫ = sulfites |
| ⑥ = soja | ⑬ = lupin |
| ⑦ = lait | ⑭ = mollusques |

Les sigles :

- IGP : Indication géographique protégée
- VBF : Viande bovine Française
- MSC : Produits de la mer durable
- BBC : Bleu Blanc Coeur, gamme de produits adaptée à la restauration collective reconnus pour leurs intérêts nutritionnels et environnementaux



Le menu Olympique. Pour célébrer l'année des JO de Paris 2024, un menu Olympique est proposé une fois par mois jusqu'en juin. Avec à chaque mois un continent mis à l'honneur.