


Menu du 4 au 8 mars 2019

Sous réserve d'approvisionnement


Lundi

Carottes râpées
Saucisse  Mogettes
Leerdammer – Flan

Mardi

Betteraves 
Couscous
Yaourt à boire - Fruit



Mercredi

 Salade de lentilles
Sauté de dinde – Ratatouille
Edam – Banane

Jeudi

Feuilleté au fromage
Poisson à l'estragon – Choux romanesco
Saint Paulin – Fruit

Vendredi

Soupe de carottes 
Escalope de veau – Pommes rissolées
 Petit suisse – **Compote**

* origine : France

** produits issus de l'agriculture biologique

Menu visé par :

- Madame INSELIN, Adjointe au Maire,
- Monsieur GIRY Dominique ; Conseiller délégué,
- Madame LAREYNIE, diététicienne

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés et de produits à base de crustacés, d'œufs et de produits à base d'œuf, de poissons et de produits à base de poisson, d'arachides et de produits à base d'arachide, de soja et de produits à base de soja, de lait et de produits à base de lait, de fruits à coques, de céleri et produits à base de céleri, de moutarde et produits à base de moutarde, de graines de sésame et produits à base de graines de sésame, d'anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, de lupin et produits à base de lupin, de mollusques et produits à base de mollusques (Décret n°2015-447 du 17 avril 2015).

<p>L'heure...</p>  <p>du repas !</p>	<h2 style="text-align: center;">Menu du</h2> <h1 style="text-align: center;">11 au 15 mars 2019</h1> <p style="text-align: center; color: red;">Sous réserve d'approvisionnement</p>
<h2 style="text-align: center;">Lundi</h2>	<p style="text-align: center;">Crêpe au fromage  Rôti de bœuf – Petits pois Crème caramel – Fruit</p>
<h2 style="text-align: center;">Mardi</h2>	<p style="text-align: center;"> Concombres Gnocchis au jambon  Emmental – Compote</p>
<h2 style="text-align: center;">Mercredi</h2>	<p style="text-align: center;">Haricots verts vinaigrette Poisson meunière – Riz  Gouda – Liégeois</p>
<h2 style="text-align: center;">Jeudi</h2>	<p style="text-align: center;">Salade composée Escalope de dinde – Purée de carottes Edam – Salade de fruits</p>
<h2 style="text-align: center;">Vendredi</h2>	<p style="text-align: center; color: red;">Rôti de porc – Haricots plats Gouda – Tarte aux pommes</p>

* origine : France

** produits issus de l'agriculture biologique

Menu visé par :

- Madame INSELIN, Adjointe au Maire,
- Monsieur GIRY Dominique ; Conseiller délégué,
- Madame LAREYNIE, diététicienne

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés et de produits à base de crustacés, d'œufs et de produits à base d'œuf, de poissons et de produits à base de poisson, d'arachides et de produits à base d'arachide, de soja et de produits à base de soja, de lait et de produits à base de lait, de fruits à coques, de céleri et produits à base de céleri, de moutarde et produits à base de moutarde, de graines de sésame et produits à base de graines de sésame, d'anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, de lupin et produits à base de lupin, de mollusques et produits à base de mollusques (Décret n°2015-447 du 17 avril 2015).

Menu des cantines



Menu du 18 au 22 mars 2019

Sous réserve d'approvisionnement

Lundi



Salade de pâtes
Poulet rôti – Choux-fleurs
Fol Epi – Compote

Mardi



Salade de pâtes
Raie – Haricots plats
Entremet – Fruit

Mercredi

Soupe de potiron
Paupiettes de veau – Pâtes
Saint Paulin – Fruit

Jeudi

Carottes râpées
Cordon bleu  – Poêlée de légumes
Yaourt aromatisé – Flognarde

Vendredi

Sauté de bœuf – Pommes rissolées
Vache qui rit – Fruit

* origine : France

** produits issus de l'agriculture biologique

Menu visé par :

- Madame INSELIN, Adjointe au Maire,
- Monsieur GIRY Dominique ; Conseiller délégué,
- Madame LAREYNIE, diététicienne


Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés et de produits à base de crustacés, d'œufs et de produits à base d'œuf, de poissons et de produits à base de poisson, d'arachides et de produits à base d'arachide, de soja et de produits à base de soja, de lait et de produits à base de lait, de fruits à coques, de céleri et produits à base de céleri, de moutarde et produits à base de moutarde, de graines de sésame et produits à base de graines de sésame, d'anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, de lupin et produits à base de lupin, de mollusques et produits à base de mollusques (Décret n°2015-447 du 17 avril 2015).



Menu du 25 au 29 mars 2019

Sous réserve d'approvisionnement


Lundi

 Salade composée
Gigot d'agneau – Semoule
Fromage blanc – Fruit


Mardi

Betteraves
Rôti de dinde  Purée
Bresse bleu – Petit suisse

Mercredi

Salade de riz
Carré de porc – Haricots verts
 Yaourt aromatisé – Fruit

Jeudi

Pâté de campagne 
Rôti de bœuf – **Ratatouille**
Saint Paulin – Crème brûlée

Vendredi

Velouté Dubarry
Poisson rôti – Carottes
Edam

* origine : France

** produits issus de l'agriculture biologique

Menu visé par :

- Madame INSELIN, Adjointe au Maire,
- Monsieur GIRY Dominique ; Conseiller délégué,
- Madame LAREYNIE, diététicienne

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés et de produits à base de crustacés, d'œufs et de produits à base d'œuf, de poissons et de produits à base de poisson, d'arachides et de produits à base d'arachide, de soja et de produits à base de soja, de lait et de produits à base de lait, de fruits à coques, de céleri et produits à base de céleri, de moutarde et produits à base de moutarde, de graines de sésame et produits à base de graines de sésame, d'anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, de lupin et produits à base de lupin, de mollusques et produits à base de mollusques (Décret n°2015-447 du 17 avril 2015).