

<p>L'heure...</p>  <p>du repas !</p>	<h2 style="text-align: center;">Menu du</h2> <h1 style="text-align: center;">4 au 8 février 2019</h1> <p style="text-align: center; color: red;">Sous réserve d'approvisionnement</p>
<h2 style="text-align: center;">Lundi</h2>	 Salade composée Aiguillettes de canard – Pâtes Petit Filou – Fruit
<h2 style="text-align: center;">Mardi</h2>	Œufs vinaigrette Choucroute  Tomme noire – Salade de fruits
<h2 style="text-align: center;">Mercredi</h2>	Rillettes de sardines Escalope de veau – Riz Kiri - Fruit
<h2 style="text-align: center;">Jeudi</h2>	 Carottes râpées Filet de cabillaud – Epinards  Emmental – Banane
<h2 style="text-align: center;">Vendredi</h2>	 Soupe de légumes Steak haché – Carottes Yaourt coulis fruits rouges

* 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 11 au 15 février 2019

Sous réserve d'approvisionnement

Lundi

Salade de lentilles 
Rôti de porc – Choux-fleurs
 Yaourt aromatisé – Fruit


Mardi

Duo de saucissons
Poisson poché – Carottes
Cantal  – Entremet

Mercredi

Salade de surimi
Tartiflette  Salade
Crème dorée – Compote

Jeudi

Brocolis vinaigrette
 Boulette de bœuf – Brocolis
Emmental – Fruit

Vendredi

Escalope de dinde – Poêlée de légumes
Gouda – Tarte aux fruits

* 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 18 au 22 février 2019

Sous réserve d'approvisionnement

Lundi

Betteraves 
Beignets de poisson – Riz
Saint Nectaire - Fruit


Mardi

Salade pommes de terre/maïs/tomate
Sauté de veau – Haricots verts
Fromage blanc –  Pomme au four



Mercredi

Carottes râpées
Steak de porc – Purée
Kiri – Eclair au  chocolat

Jeudi

Cœurs de palmiers
Gigot d'agneau – Pâtes
Edam – Yaourt à boire 

Vendredi

 Bouillon aux vermicelles
Poule au pot
Port Salut –  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 février au 1^{er} mars 2019

Sous réserve d'approvisionnement


Lundi

Rillettes de thon 
Sauté de veau – Semoule
Gouda –  Ananas

Mardi

Omelette aux pommes de terre – Salade
Edam – Flan au chocolat


Mercredi

 Macédoine
Poulet rôti – Brocolis
Faisselle – Eclair

Jeudi

Poireaux vinaigrette
Petit salé – Lentilles
Bresse Bleu – Kiwi 

Vendredi

Soupe de légumes
Poisson à la provençale – Patates douces
 Camembert – Fruits au sirop

* 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).