



MENUS MAI / JUIN 2024



SEMAINES	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Du 06/05/24</u> <u>Au 10/05/24</u>	concombre vinaigrette Spaghetti bolognaise Gruyère compote	Wrap de légumes Cuisse de poulet Haricot vert à la tomate yaourt	<u>férié</u>	<u>férié</u>	<u>repos</u>
<u>Du 13/05/24</u> <u>Au 17/05/24</u>	Tomates œuf dur Filet de poisson Sauce au beurre Riz Yaourt au fruit	Betterve/ maïs couscous d'agneau Et ses légumes fruit		Salade verte Hachis parmentier Aux lentilles Fromage Mousse au chocolat	Carottes râpées Émincé de bœuf a la provençale Frites yaourt
<u>Du 20/05/24</u> <u>Au 24/05/24</u>	<u>férié</u>	Mâche lardons croûtons Filet de poisson Brocolis Fromage Compote /gâteau sec		Surimi macédoine Rôti de porc Compote chaude Riz au lait	Salade verte Steak haché Gratin de choux fleur Tome yaourt
<u>Du 27/05/24</u> <u>Au 31/05/24</u>	Riz au thon Aiguillettes de poulet au curry Poêlée de légumes Fraises à la chantilly	Betterave pommes Bœuf au jus Carottes vichy compote		Carottes râpées pomme Omelette fromage Haricot beurre yaourt	Concombre bulgare Chipolata /merguez Ratatouille Ebly glace

Pour des raisons d'approvisionnement, le menu du jour peut être changé tout en conservant un équilibre alimentaire

Cuisine maison : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises Les repas sont préparés maison à partir d'une majorité de produit frais et BIO

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Vous pouvez retrouver la liste complète sur le site de la mairie ,



MENUS MAI / JUIN 2024



SEMAINES	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Du 03/06/24</u> <u>Au 07/06/24</u>	Carottes râpées Tortellini Ricotta épinard Mousse de poire Au chocolat	Melon Petit salé Haricot coco compote/gâteau sec		Saucisson à l'ail Filet de poisson Riz/courgettes yaourt	Tomates cerises Burger Frites fruit
<u>Du 10/06/24</u> <u>Au 14/06/24</u>	Concombre tomate Jambon à l'os Purée compote	Salade fraîcheur <small>(endive, pomme, kiwi, emmental, ciboulette)</small> Poisson Ratatouille Far au pommes		Salade mais croûtons Blanquette De veau riz fruit	Friand au fromage Blé et pois Façon basquaise Coquillettes Fromage Timbale fraise
<u>Du 17/06/24</u> <u>Au 21/06/24</u>	Melon Tomate farcie Boullgour Fromage yaourt	Pépinettes thon tomate Paupiettes de veau Sauce champignon Poêlée de légumes fruit		Toast chèvre miel Filet de poisson Pomme de terre et poireaux compote	Radis /maïs Nuggets de blé frites Gâteau haricotat
<u>Du 24/06/24</u> <u>Au 28/06/24</u>	pastèque Galettes saucisses Salade Fromage liégeois	betterave orange carottes Chili sin carn Riz yaourt		Taboulé Parmentier de la mer Aux flageolet Fromage fruit	Carottes rappées Veau marengo Coquillettes Compote/gâteau sec



MENUS Juillet 2024



SEMAINES	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>Du 01/07/24</u> <u>Au 05/07/24</u></p>	<p>Carottes rappées Pâte à la mexicaine Fromage Tartelette aux fraise</p>	<p>Haricot vert œuf dur Bœuf bourguignon Purée Fromage yaourt</p>		<p>Concombre bulgare Filet de poisson À la bisque de homard Gratin de courgette compote/gâteau sec</p>	<p>Tomate cœur de palmier moules Frites fruit</p>
-					

Pour des raisons d'approvisionnement, le menu du jour peut être changé tout en conservant un équilibre alimentaire

Cuisine maison : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison à partir d'une majorité de produit frais et BIO

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Vous pouvez retrouver la liste la liste complète sur le site de la mairie