











LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 1	VENDREDI 2
Salade d'artichauts 🍷 Wings de poulet Rösti F  Fruit	Cèleri rémoulade 🍷 Tranche de porc 🍷 Flageolets 🍷 Crème dessert 🍷	Salade de lentilles 🍷 Poisson en sauce 🍷 Haricots verts 🍷 F Pâtisserie	férié	Salade de pois chiches 🍷 Quenelle sauce tomate Champignons 🍷 Yaourt 🍷 Fruit
LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
Salade coleslaw 🍷 Chili con carné 🍷 Yaourt  Fruit	Surimi Morceaux de poulet rôti 🍷 Petits pois 🍷 F  Pâtisserie 🍷	Salade verte 🍷 Pizza au fromage 🍷 F Glace	férié	Carottes râpées 🍷 Calamar à la bisque 🍷 Riz 🍷 F Fruit
LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
Rosette cornichon Poisson curry coco 🍷 Blé 🍷 F Fruit	Cake salée 🍷 Bourguignon 🍷 Haricots verts 🍷 F  Fruit	Salade verte au fromage 🍷 Sauté de veau 🍷 Pomme de terre sautée 🍷 Yaourt	Taboulé 🍷 Mozza panée Bâtonnets de carottes glacées F Compote 	Salade de pâtes complètes au thon 🍷 F Pâtisserie 🍷
LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
Betteraves rouges 🍷 Boulettes d'agneau 🍷 Semoule 🍷 F Compote 	Salade de pois chiches 🍷 Omelette 🍷 Champignons persillés 🍷 F  Fruit	Salade de tomates 🍷 Pates carbonara 🍷 F Compote	Feuilleté au comté Sauté de dinde 🍷 Poêlée de légumes 🍷 Yaourt 	Rosette cornichon Poisson frais 🍷 Ratatouille 🍷 F Pâtisserie 🍷



Label rouge



Produit issu de l'agriculture biologique



Indication géographique protégée



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée



Les plats suivis d'une toque sont préparés sur place par l'équipe de restauration

F= Fromage ou produit laitier

Nos préparations peuvent contenir les allergènes suivants : lait, gluten, œuf, sulfites, moutarde, fruit à coque, sésame, soja, cèleri, arachide, poisson, crustacés, lupin, mollusque. Pour toutes questions relatives aux allergènes, se rapprocher de l'équipe de cuisine. La commune se réserve le droit de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Aucun autre plat que ceux prévus au menu du jour ne sera servi ou ne pourra être apporté par les enfants ou leurs parents sur le lieu de restauration quelle qu'en soit la raison.

