



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04/05 au 8/05	Avocat mayonnaise Omelette aux herbes Salade verte Comté Fruit au sirop	Sardines à l'huile Paëlla poulet chorizo Flageolets beurre et persil Glace	Crêpes jambon emmental Noix de joue de porc Petits pois Emmental Fraises	Salade verte des emmental Sauté de dinde Gratin de courgette Yaourt au lait de brebis Pain d'épices	
			MADELEINE AUX OEUFS		
Du 11/05 au 15/05	Brocolis vinaigrette et haricots rouges Dahl de lentilles corails Chantenige Kiwi	Courgette au bacon Poulet aux olives Poêlée de patate douce 0 Crème dessert	poireaux vinaigrette steak haché de bœuf limousin coquillettes camembert banane		
			PAIN COMPLET CONFITURE		
Du 18/05 au 22/05	Concombre vinaigrette Lasagnes courgettes et fromage Bûche de chèvre Pêche	Macedoine vinaigrette Beurre aux épices Pomme de terre sautées Brie Banana bread	Carottes râpées sauté de porc Riz 0 Glace vanille framboise	Salade de coquillettes Escalope de dinde à a viennoise Gratin de brocolis et choux Yaourt nature sucré Myrtilles	Radis rose Gratins des océans Riz Brie Compote
			FROMAGE BLANC GRANOLA BIO		
Du 25/05 au 29/05	Haricots verts vinaigrette Pizza choux-fleur, champignons et cônnards Comté Fruit au sirop	Salade de tomate et mozzarella Rôti de porc thym et miel Haricots blanc à la tomate Brie Clafoutis	Feuilleté emmental Sauté de dinde au curry Choux de bruxelles Yaourt nature sucré Banane	Betteraves vinaigrette Saucisse de veau Macaronis Comté Poire	Carottes râpées Poisson et sa sauce provençale Quinoa mimollette Gâteau basque
			PAIN D'ÉPICES		

Le Maire,

Jacques PIENEVEYER



# CANTINE SCOLAIRE

SEMAINE DU **4 MAI**  
 AU **8 MAI**

\*\_\*\_\*

\*\_\*\_\*

		produit local	fait maison																
				lait	gluten	œuf	poisson	sulfites	fruits à	coques	crustacés	mollusques	soja	céleri	arachide	moutarde	sésame	lupin	
<b>LUNDI</b>	Avocat mayonnaise Omelette aux herbes Salade verte Comté fruit au sirop					<input type="checkbox"/>											<input type="checkbox"/>		
<b>MARDI</b>	Sardines à l'huile Paëlla poulet chorizo Flageolets beurre et persil 0 Glace		<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>												
<b>MERCREDI</b>	Crêpes jambon emmental Noix de joue de porc Petits pois Emmental Fraises			<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>													
<b>JEUDI</b>	Salade verte dès emmental Sauté de dinde Gratin de courgette Yaourt au lait de brebis Pain d'épices	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>													
<b>VENDREDI</b>																			

Qualité des viandes servies : Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France, veau de moins de 6 mois et demi, né, élevé et abattu en France, porc qualité label, poulet qualité label.  
 Ces informations ne sont pas contractuelles.  
 Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.

- allergènes majeurs.
- produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes).
- plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts).

Le pain servi aux repas contient du gluten.

Le Maire,  
**Jacques PLEINEVEUR**

# CANTINE SCOLAIRE

SEMAINE DU 11 MAI  
AU 15 MAI

\*\_\*\_\*

\*\_\*\_\*

			produit local	fait maison	lait	gluten	œuf	poisson	sulfites	fruits a	noix	crustacés	mollusques	soja	céleri	arachide	moutarde	sésame	lupin
<b>LUNDI</b>	Brocolis vinaigrette et haricots rouge Dahl de lentilles corails Chanteneige Kiwi		☑	☑					☐								☐		
<b>MARDI</b>	Courgette au bacon Poulet aux olives Poêlée de patate douce Crème dessert 0	☑	☑																
<b>MERCREDI</b>	poireaux vinaigrette steak haché de bœuf limousin coquillettes camembert banane PAIN COMPLET CONFITURE	☑	☑	☑					☐								☐		
<b>JEUDI</b>	    																		
<b>VENDREDI</b>	    																		

Qualité des viandes servies : Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France, veau de moins de 6 mois et demi, né, élevé et abattu en France, porc qualité label, poulet qualité label.

Ces informations ne sont pas contractuelles.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.

☐ allergènes majeurs.

☐ produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes).

☐ plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts).

Le pain servi aux repas contient du gluten.



# CANTINE SCOLAIRE

SEMAINE DU **18 MAI**  
 AU **22 MAI**  
 \*\_\*\_\*

		produit local	fait maison	lait	gluten	œuf	poisson	sulfites	fruits à coques	crustacés	mollusques	soja	céleri	arachide	moutarde	sésame	lupin		
<b>LUNDI</b>	Concombre vinaigrette	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>												<input type="checkbox"/>				
	Lasagnes	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>													
	courgettes et fromage	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
	Bûche de chèvre																		
	Pêche																		
<b>MARDI</b>	Macédoine vinaigrette	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>					<input type="checkbox"/>							<input type="checkbox"/>				
	Bœuf aux épices	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
	Pomme de terre sautées	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																
	Brie		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
	Banana bread		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>													
<b>MERCREDI</b>	Carottes râpées	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>					<input type="checkbox"/>							<input type="checkbox"/>				
	sauté de porc	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>													
	Riz		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
	0																		
	Glace vanille framboise		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
	FROMAGE BLANC GRANOLA BIO	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>														
<b>JEUDI</b>	Salade de coquillettes	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>							<input type="checkbox"/>				
	Escalope de dinde à a viennoise	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>														
	Gratin de brocolis et chou	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>														
	Yaourt nature sucré		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
	Myrtilles																		
<b>VENDREDI</b>	Radis rose		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
	Gratins des océans	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>												
	Riz		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
	Brie		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
	Compote		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															

Qualité des viandes servies : Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France,  
 veau de moins de 6 mois et demi, né, élevé et abattu en France,  
 porc qualité label, poulet qualité label.

Ces informations ne sont pas contractuelles.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.

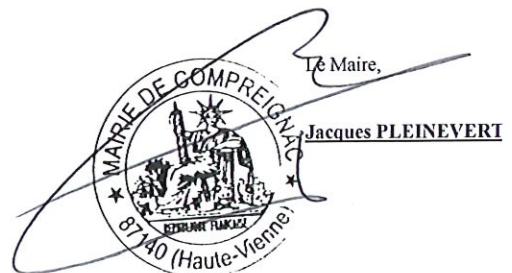
allergènes majeurs.

produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes).

plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts).

Le pain servi aux repas contient du gluten.

Le Maire,  
**Jacques PLEINEVERT**



# CANTINE SCOLAIRE

\*\_\*\_\*  
 SEMAINE DU 25 MAI  
 AU 29 MAI  
 \*\_\*\_\*

			produit local	fait maison	lait	gluten	œuf	poisson	sulfites	fruits à coques	crustacés	mollusques	soja	céleri	arachide	moutarde	sésame	lupin	
LUNDI																			
MARDI	Salade de tomate et mozzarella Rôti de porc thym et miel Haricots blanc à la tomate Brie Clafoutis	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>						<input type="checkbox"/>								<input type="checkbox"/>		
MERCREDI	Feuilleté emmental Sauté de dinde au curry Choux de bruxelles Yaourt nature sucré Banane PAIN D'ÉPICES	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>													
JEUDI	Betteraves vinaigrette Saucisse de veau Macaronis Comté Poire	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>						<input type="checkbox"/>									<input type="checkbox"/>	
VENDREDI	Carottes râpées Poisson et sa sauce provençale Quinoa mimolette Gâteau basque	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>											<input type="checkbox"/>

Qualité des viandes servies : Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France, veau de moins de 6 mois et demi, né, élevé et abattu en France, porc qualité label, poulet qualité label.

Ces informations ne sont pas contractuelles.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.

allergènes majeurs.

produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes).

plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts).

Le pain servi aux repas contient du gluten.

Le Maire  
 Jacques PLEINEVERI