

# RESTAURANT MUNICIPAL

## MENUS DU MOIS DE JUILLET

LUNDI 1	MERCREDI 3	VENDREDI 5
Radis beurre	Salade Iceberg et maïs	Salade de lentilles et fêta
Omelette au fromage	Poulet rôti	Poisson pané
Cœur de blé	Quinoa à la tomate et aux olives	Ratatouille
Tomme noire	Bombel	Carré frais
Pêche	Tarte aux pommes	Melon
<i>* Sulfites, Œuf et dérivé</i>	<i>*Sulfites, Soja, Fruits à coques, Œuf et dérivé, Moutarde</i>	<i>*Sulfites, Soja, Fruits à coques, Œuf Poisson et dérivé, Moutarde, Lentilles</i>
LUNDI 8	MERCREDI 10	VENDREDI 12
Macédoine de légumes et thon à la mayonnaise	Toast chèvre	Tomates mozzarella
Cordon bleu	Poisson à la bordelaise	Sauté d'agneau
Haricots plats	Epinards à la crème	Semoule
Cantal	Six de Savoie	Chavroux
Pastèque	Île flottante	Compote de poire
<i>* Sulfites, Œuf Poisson et dérivé, Moutarde, a-galactose</i>	<i>* Sulfites, Lait de chèvre, Fruits à coques, Soja, Œuf Poisson et dérivé</i>	<i>* Sulfites, Moutarde, Fruits à coques, a-galactose, Lait de chèvre</i>
LUNDI 15	MERCREDI 17	VENDREDI 19
Melon	Carottes râpées	Salade de tomates au basilic
Boulettes de bœuf au curry et au lait de coco	Saucisse de Toulouse	Poisson frais
Coquillettes	Purée de pomme de terre	Lentilles
Coulommiers	Samos	Comté
Pomme Golden	Café liégeois	Nectarine
<i>* Sulfites, Soja, Fruits à coques, a-galactose</i>	<i>* Sulfites, Soja, Fruits à coque, a-galactose, Œuf et dérivé, Moutarde</i>	<i>* Sulfites, Moutarde, Poisson et dérivé, Lentilles</i>
LUNDI 22	MERCREDI 24	VENDREDI 26
Salade piémontaise	Œufs mayonnaise	Salade feuille de chêne sauce vinaigrette
Rosbeef	Rôti de porc	Jambon
Haricots verts persillés	Tomates à la provençale	Potatoes
Chanteneige	Camembert	Pavé d'Affinois
Pêche	Riz au lait	Nectarine
<i>* Sulfites, Œuf et dérivé, Moutarde, Fruits à coque, a-galactose</i>	<i>* Sulfites, Soja, Fruits à coque, Œuf et dérivé, Moutarde</i>	<i>* Sulfites, Moutarde, a-galactose</i>

Nouvelle Agriculture  
Pêche Raisonnée

Appellation d'Origine Contrôlée  
Fait Maison

Bleu Blanc Cœur  
Label Rouge

Circuit Court  
Agriculture Biologique

Plats cuisinés sur place  
Plats industriels

Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant les possibilités du marché et les aléas des livraisons  
\* : Allergènes présents dans les menus • Allergènes à chaque repas = lait (produits laitiers), Gluten (pain)