

Allergènes Restaurant Municipal - DÉJEUNER

Lundi
06/07/2026

Mardi
07/07/2026

Mercredi
08/07/2026

Jeudi
09/07/2026

Vendredi
10/07/2026

ENTRÉES

Carottes BIO râpées vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Cornichon
Moutarde

Oeufs durs mimosa
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Pâté breton
Gluten, Lait, Moutarde, Soja

Céleri rémoulade
Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites

Pizza reine
Lait

Terrine forestière cornichon
Gluten, Lait, Moutarde

Concombre BIO à la menthe
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Cornichon
Moutarde

Mortadelle
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tarte poulet champignons
Oeufs, Gluten, Lait, Sulfites

Pêche au thon
Oeufs, Poissons, Moutarde, Sulfites

Terrine forestière cornichon
Gluten, Lait, Moutarde

Tomates vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Cornichon
Moutarde

Macédoine saumon PMD mayonnaise
Oeufs, Poissons, Lait, Moutarde, Sulfites

Mortadelle
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Taboulé
Gluten

PLATS

Aiguillettes de poulet VF sauce aigre douce
Sulfites

Merlu PMD crumble moutarde et sauce safranée
Poissons, Gluten, Fruits à coque, Lait, Moutarde, Sulfites

Cervelas à l'alsacienne
Lait

Couscous aux merguez
Céleri, Gluten, Lait, Sulfites

Paupiette de saumon sauce crème aneth
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Soja, Sulfites

Rôti de porc LR sauce maroilles
Lait

Filet de limande PMD sauce crème à la tomate
Poissons, Gluten, Lait

Sauté de boeuf CHAR sauce gardiane (orange ,tomate, balsamique)
Sulfites

Sauté de porc LR sauce au thym
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

GARNITURES

Courgettes sauce béchamel
Gluten, Lait

Légumes couscous
Céleri, Moutarde

Brocolis en persillade
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Printanière de légumes et pommes de terre vapeur
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Gratin de pommes de terre façon Dauphinois
Gluten, Lait

Frites
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Semoule BIO
Gluten

Penne BIO semi complètes
Gluten

Tomates provençales
Gluten

Haricots verts persillés
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Bleu
Lait

Gouda
Lait

Pont l'éveque AOP
Lait

Tomme blanche
Lait

Buchette lait de mélange
Lait

DESSERTS

Eclair crème pâtissière chantilly café
Oeufs, Gluten, Lait, Sulfites

Panna cotta au coulis de mangue
Lait

Compote pomme banane allégée en sucres et cigarette russe
Oeufs, Gluten, Soja

Clafoutis aux fraises
Oeufs, Gluten, Lait

Fromage blanc et brisures d'Oréo
Gluten, Lait, Soja

Entremets vanille
Lait

Pastèque a la cubaine citron menthe
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Crème aux oeufs
Oeufs, Lait

Salade de fruits frais
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Mousse aux framboises
Lait

Melon Charentais
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tarte flan à la pêche
Oeufs, Gluten, Lait

Crème fouettée au cappuccino
Lait

Semoule au lait et coulis de mangue
Gluten, Lait

Pain perdu
Oeufs, Gluten, Lait

SAUCES

Sauce tomate
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

un
Sourire
dans ma
cuisine
par sodexo

Allergènes Restaurant Municipal - DÉJEUNER

Lundi
13/07/2026

Mardi
14/07/2026

Mercredi
15/07/2026

Jeudi
16/07/2026

Vendredi
17/07/2026

ENTRÉES

Cornichon
Moutarde

Oeuf dur mayonnaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Salade de melons et concombre à la menthe
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Saucisson à l'ail
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Chou-fleur persil et vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Cornichon
Moutarde

Rillettes de porc
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Sucrine et toasts au chèvre et vinaigrette au miel
Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

Carottes BIO râpées vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Macédoine mayonnaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Salade de coquillettes BIO tomate et mimolette
Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

Poivrons confits au fromage de brebis
Lait

Salade de pommes de terre et harengs
Oeufs, Poissons, Moutarde, Sulfites

Tarte méditerranéenne
Oeufs, Gluten, Lait

PLATS

Paupiette de veau sauce marengo
Oeufs, Gluten, Lait

Lasagnes au chèvre et épinards (épinards et emmental BIO)
Gluten, Lait

Rôti de boeuf sauce thym
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Saumonette PMD sauce à l'oseille
Poissons, Gluten, Lait

Citron
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Escalope de dinde LR sauce champignon crémée
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Poisson blanc PMD meunière
Poissons, Gluten, Lait, Moutarde

Boudin blanc sauce suprême
Lait

Cuisse de pintade VF sauce façon grand mère
Lait

GARNITURES

Aubergines gratinées
Lait

Pommes frites
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Chutney de courgettes
Sulfites

Riz BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade batavia fraîche
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Brocolis au curry
Moutarde

Pommes de terre rondelles BIO persillées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes noisettes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Purée de carottes
Lait

PRODUITS LAITIERS

Munster
Lait

Brie
Lait

Mimolette
Lait

Tomme grise
Lait

DESSERTS

Banane BIO au chocolat
Lait, Soja

Gâteau Basque DCG
Oeufs, Gluten, Lait

Mousse au myrtille
Lait

Crème à l'amande, griottes
Oeufs, Lait

Melon Charentais
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tarte aux pommes
Oeufs, Gluten, Lait

Fromage blanc façon stracciatella
Gluten, Lait, Soja

Riz au lait sauce caramel
Lait

Tarte flan pâtissier
Oeufs, Gluten, Lait

Crumble aux pommes et cannelle
Gluten, Fruits à coque, Lait

Eclair parfum café DCG
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Entremets au caramel
Lait

SAUCES

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

un
Sourire
dans ma
cuisine
par sodexo

Allergènes Restaurant Municipal - DÉJEUNER

Lundi
20/07/2026

Mardi
21/07/2026

Mercredi
22/07/2026

Jeudi
23/07/2026

Vendredi
24/07/2026

ENTRÉES

Pizza tomate et fromage (mozzarella et emmental) <i>Lait</i>	Concombre à la crème et persil <i>Lait, Sulfites</i>	Champignons à la Grecque <i>Sulfites</i>	Betteraves BIO mimosa vinaigrette <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Carottes BIO râpées vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>
Salade de lentilles, lardons et pomme verte <i>Moutarde, Sulfites</i>	Museau vinaigrette <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Roulé à la parisienne (macédoine mayonnaise, jambon blanc LR) <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Friand au Maroilles AOP <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Haricots beurre et échalotes vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>
Taboulé <i>Gluten</i>	Tomate antiboise <i>Oeufs, Poissons, Moutarde, Sulfites</i>	Terrine forestière cornichon <i>Gluten, Lait, Moutarde</i>	Surimi mayonnaise <i>Oeufs, Poissons, Gluten, Moutarde, Sulfites</i>	Terrine forestière cornichon <i>Gluten, Lait, Moutarde</i>

PLATS

Cote de porc VF sauce aux oignons, cornichons et moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Colin d'Alaska PMD sauce citron <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i>	Escalope de porc LR sauce estragon <i>Lait</i>	Lapin à la moutarde <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Emincé de dinde LR sauce caramel <i>Sulfites</i>
Langue de boeuf sauce piquante <i>Sulfites</i>	Parmentier au canard et purée pommes de terre <i>Lait</i>	Omelette à l'emmental <i>Oeufs, Lait</i>	Penne semi complet sauce bolognaise au boeuf VF <i>Gluten</i>	Parmentier de thon à la provençale <i>Poissons, Gluten, Lait</i>

GARNITURES

Frites <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Petits pois <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pommes de terre rissolées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Aubergine et son crumble <i>Gluten, Sulfites</i>	Riz aux petits légumes BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Jardinière de légumes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Riz BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Ratatouille à la niçoise <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Penne BIO semi complètes <i>Gluten</i>	Salade verte accompagnement <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
	Salade verte accompagnement <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>			

PRODUITS LAITIERS

Montcadi croûte noire <i>Lait</i>	Buchette lait de mélange <i>Lait</i>	Carré <i>Lait</i>	Saint nectaire AOP <i>Lait</i>	Edam <i>Lait</i>
--------------------------------------	---	----------------------	-----------------------------------	---------------------

DESSERTS

Mousse pâte à tartiner noisette <i>Fruits à coque, Lait, Soja</i>	Compote poire allégée en sucres et brisures spéculoos <i>Gluten</i>	Chou chantilly, sauce chocolat <i>Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja</i>	Clafoutis à la cerise <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Crème aux oeufs <i>Oeufs, Lait</i>
Pastèque <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Entremets vanille <i>Lait</i>	Fromage blanc vanille speculoos <i>Gluten, Lait</i>	Liégeois au chocolat <i>Lait</i>	Melon Charentais <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Trifle fruits rouges <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Tarte aux pêches <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Semoule au lait et coulis de mangue <i>Gluten, Lait</i>	Salade de fruits jaunes (pomme, banane, mangue et ananas) <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Tarte au sucre <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>

SAUCES

Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>
---	---

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Allergènes Restaurant Municipal - DÉJEUNER

Lundi
27/07/2026

Mardi
28/07/2026

Mercredi
29/07/2026

Jeudi
30/07/2026

Vendredi
31/07/2026

ENTRÉES

Chou-fleur persil et vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Céleri rapé, fromage blanc au curry et raisins secs
Céleri, Lait, Moutarde

Crudités à la polynésienne & thon (concombre, tomate, carotte)
Poissons

Cornichon
Moutarde

Champignons à la Grecque
Sulfites

Cornichon
Moutarde

Feuilleté au fromage de chèvre et oignons caramélisés
Gluten, Lait, Sulfites

Pâté de campagne
Gluten, Lait, Moutarde, Soja

Paté en croute
Oeufs, Gluten

Macédoine mayonnaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Oeuf dur à la mayonnaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Tomate et mais
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade strasbourgeoise
Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites

Salade coleslaw
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Pâté de campagne
Gluten, Lait, Moutarde, Soja

Saucisson à l'ail
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tarte au fromages (emmental et mozzarella)
Oeufs, Gluten, Lait

PLATS

Citron
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Crêpinette de porc sauce forestière
Sulfites

Aiguillettes de poulet VF sauce forestière
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Sauté de veau LR sauce aux pruneaux
Sulfites

Merlu PMD crumble moutarde et sauce safranée
Poissons, Gluten, Fruits à coque, Lait, Moutarde, Sulfites

Escalope de dinde panée
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Rôti de porc VF sauce tomate origan
Sulfites

Filet de limande PMD sauce pomme curry crémée
Poissons, Lait, Moutarde

Tomate farcie
Gluten, Lait

Poulet rôti LR sauce olives
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Hachis parmentier au boeuf VF
Lait

GARNITURES

Carotte BIO à l'ail
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Courgettes BIO persillées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Julienne de légumes
Céleri

Haricots plats
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Légumes tajine
Céleri, Moutarde, Sulfites

Pommes frites
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fusilli BIO
Gluten

Purée de pois cassés
Lait

Pommes de terre lamelles sautées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Semoule BIO
Gluten

Salade verte accompagnement
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Gratin de chou-fleur et pommes de terre
Gluten, Lait

Riz sauce tomate
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Coulommiers
Lait

Emmental
Lait

Brie
Lait

Fourme d'Ambert AOP
Lait

DESSERTS

Banane BIO au chocolat
Lait, Soja

Fromage blanc et brisures d'Oréo
Gluten, Lait, Soja

Mousse fromage blanc coulis de fruits rouges
Lait

Compote pomme banane allégée en sucres et cigarette russe
Oeufs, Gluten, Soja

Crumble aux pommes banane mangue et coco
Gluten

Crème fouettée au cappuccino
Lait

Salade de fruits frais
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Paris Brest DCG
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja

Mille feuille vanille
Gluten, Lait

Liégeois vanille caramel
Lait

Tarte aux myrtille
Oeufs, Gluten, Lait

Tartelette citron
Oeufs, Gluten, Lait

Tiramisu classique
Oeufs, Gluten, Lait

Pastèque a la cubaine citron menthe
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pain perdu
Oeufs, Gluten, Lait

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

un
Sourire
dans ma
cuisine
par sodexo