

Allergènes Restaurant Municipal - DÉJEUNER

Lundi
31/08/2026

Mardi
01/09/2026

Mercredi
02/09/2026

Jeudi
03/09/2026

Vendredi
04/09/2026

ENTRÉES

Betteraves BIO mimosa vinaigrette
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Céleri sauce cocktail
Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites

Assiette de charcuterie et cornichon
Gluten, Lait, Moutarde, Soja

Pain de mie
Gluten

Acras de morue et salade verte
Poissons, Gluten

Chou-fleur persil et vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Pâté de campagne
Gluten, Lait, Moutarde, Soja

Quiche petits pois et chèvre
Oeufs, Gluten, Lait

Rillettes de canard
Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites

Concombre à la crème et persil
Lait, Sulfites

Museau vinaigrette
Lait, Moutarde, Sulfites

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

Tomates et concombres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Roulé à la parisienne (macédoine
mayonnaise, jambon blanc LR)
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Feuilleté au chèvre
Oeufs, Gluten, Lait

Tatin salée de tomates aux oignons
Gluten, Moutarde, Sulfites

PLATS

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

Rôti de porc VF sauce moutarde
Moutarde, Sulfites

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

Boudin blanc sauce suprême
Lait

Citron
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Saucisse de Toulouse
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Hachis parmentier au boeuf VF
Lait

Sauté de dinde LR sauce blanquette
Oeufs, Lait

Langue de boeuf sauce piquante
Sulfites

Cote de porc VF sauce au thym
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Poisson blanc PMD meunière
Poissons, Gluten, Lait, Moutarde

GARNITURES

CAROTTES BIO PERSIL
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Haricots verts BIO à l'ail
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fondue de poireaux
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

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

Epinards BIO en branches à la béchamel
Gluten, Lait

Frites
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade batavia fraîche
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Purée de carottes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes de terre persillées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Camembert
Lait

Mimolette
Lait

Maroilles AOP
Lait

Saint paulin
Lait

Tomme grise
Lait

Yaourt local BIO nature au sucre de canne
Lait

DESSERTS

Crème aux oeufs
Oeufs, Lait

Chou chantilly, coulis de fruits rouges
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait

Cake au chocolat
Oeufs, Gluten, Lait

Liégeois vanille caramel
Lait

Compote poire allégée en sucres et brisures
spéculoos
Gluten

Fromage blanc à la confiture de fraise
Lait

Crème légère aux speculoos
Gluten, Lait

Crème anglaise
Lait

Tarte au sucre
Oeufs, Gluten, Lait

Crème à l'amande, griottes
Oeufs, Lait

Mille feuille vanille
Gluten, Lait

Salade de fruits frais
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Mousse aux framboises
Lait

Eclair parfum café DCG
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Pastèque

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

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
07/09/2026

Mardi
08/09/2026

Mercredi
09/09/2026

Jeudi
10/09/2026

Vendredi
11/09/2026

ENTRÉES

Carottes BIO râpées vinaigrette
Moutarde, Sulfites

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

Cornichon
Moutarde

Cornichon
Moutarde

Cornichon
Moutarde

Cornichon
Moutarde

Friand au Cantal AOP
Oeufs, Gluten, Lait

Mousse de foie
Sulfites

Haricots blancs aux herbes sauce crème
Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites

Rillettes de porc
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Mousse de foie
Sulfites

Terrine forestière cornichon
Gluten, Lait, Moutarde

Tarte poulet champignons
Oeufs, Gluten, Lait, Sulfites

Poireau aux herbes vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Salade coleslaw
Oeufs, Moutarde, Sulfites

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

Tomate antiboise
Oeufs, Poissons, Moutarde, Sulfites

Terrine au lapin
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tartine aux oignons caramélisés et noix de muscade
Gluten, Lait, Sulfites

PLATS

Andouillette sauce moutarde à l'ancienne
Lait, Moutarde, Sulfites

Aiguillettes de poulet VF sauce champignon crémée
Lait

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

Osso bocco de dinde à la napolitaine
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Escalope de porc VF sauce provençale
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Lasagnes aux légumes du sud (courgettes BIO, emmental BIO)
Gluten, Lait

Bœuf braisé VF sauce pruneaux
Sulfites

Sauté de porc LR sauce tomate origan
Sulfites

Riz et chili con carne (boeuf VF)
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

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

GARNITURES

Pommes frites
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Julienne de légumes
Céleri

Brocolis en persillade
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Aubergine et son crumble
Gluten, Sulfites

Chou fleur BIO à la béchamel
Gluten, Lait

Salade verte accompagnement
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Purée de pois cassés
Lait

Fusilli BIO
Gluten

Gratin de pommes de terre façon Dauphinois
Gluten, Lait

Coquillettes BIO
Gluten

PRODUITS LAITIERS

Saint Paulin
Lait

Edam
Lait

Brie
Lait

Livarot AOP
Lait

Montcadi croute noire
Lait

DESSERTS

Banane BIO au chocolat
Lait, Soja

Far breton aux pruneaux
Oeufs, Gluten, Lait

Crumble à la poire et aux amandes
Gluten, Fruits à coque

Melon Charentais
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Compote de pommes allégée en sucres et crumble sucré
Gluten

Crème fouettée au cappuccino
Lait

Mousse caramel beurre salé
Lait

Fromage blanc de campagne aux myrtilles
Lait

Panna cotta au coulis de fruits rouges
Lait

Coulis de fruits rouges
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

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

Pomme BIO au four à la cannelle
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tarte fine banane, caramel, cacahuète, crème fraîche
Gluten, Lait, Arachides

Tarte façon tatin
Gluten

Pain perdu
Oeufs, Gluten, Lait

Salade de fruits jaunes (pomme, banane, mangue et ananas)
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

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
14/09/2026

Mardi
15/09/2026

Mercredi
16/09/2026

Jeudi
17/09/2026

Vendredi
18/09/2026

ENTRÉES

Assiette de charcuterie et cornichon
Gluten, Lait, Moutarde, Soja

Pâté de campagne
Gluten, Lait, Moutarde, Soja

Assiette de charcuterie et cornichon
Gluten, Lait, Moutarde, Soja

Cornichon
Moutarde

Carottes BIO râpées vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Betteraves BIO mimosa vinaigrette
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Salade de pomme de terre et tomate sauce ravigote
Moutarde, Sulfites

Céleri rave râpé
Céleri

Haricots verts echalote vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Roulé à la parisienne (macédoine mayonnaise, jambon de dinde)
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Oeuf dur à la mayonnaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Tarte aux tomates et moutarde
Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

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

Paté en croute
Oeufs, Gluten

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

Surimi mayonnaise
Oeufs, Poissons, Gluten, Moutarde, Sulfites

PLATS

Poisson blanc PMD meunière
Poissons, Gluten, Lait, Moutarde

Echine de porc demi-sel VF au jus
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Sauté de dinde LR sauce blanquette
Oeufs, Lait

Paupiette de veau sauce forestière
Oeufs, Gluten, Lait

Saumonette PMD sauce basilic
Poissons, Gluten, Lait

Rôti de boeuf sauce échalote
Lait

Saucisse de Toulouse
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Paella garnie (poulet LR, colin Alaska PMD)
Crustacés, Poissons, Mollusques

Parmentier colin d'Alaska saumon pacifique PMD et purée pomme de terre
Poissons, Gluten, Lait

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

GARNITURES

Haricots beurre à l'ail
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Julienne de légumes
Céleri

CAROTTES BIO PERSIL
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Chou de Bruxelles
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes de terre persillées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes frites
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Lentilles mijotées
Céleri

Riz BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Purée de pomme de terre
Lait

Ratatouille
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Carré
Lait

Tomme blanche
Lait

Gouda
Lait

Coulommiers
Lait

Emmental
Lait

DESSERTS

Eclair parfum chocolat DCG
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Clafoutis aux poires
Oeufs, Gluten, Lait

Crème légère aux speculoos
Gluten, Lait

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

Chou à la crème pâtissière saveur vanille
Oeufs, Gluten, Lait

Ile flottante
Oeufs, Lait

Mousse fromage blanc aux framboises
Lait

Salade de fruits épicée
Sulfites

Entremets au caramel
Lait

Fromage blanc à la confiture de fraise
Lait

Liégeois au chocolat
Lait

Pêche façon melba
Fruits à coque, Lait

Tarte fine aux poires
Oeufs, Gluten, Lait

Tarte flan pâtissier
Oeufs, Gluten, Lait

Mousse au myrtille
Lait

SAUCES

Sauce tartare
Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites

Sauce au fromage blanc et ciboulette
Lait, Sulfites

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

un
Sourire
dans ma
cuisine
par sodexo

Allergènes Restaurant Municipal - DÉJEUNER

Lundi
21/09/2026

Mardi
22/09/2026

Mercredi
23/09/2026

Jeudi
24/09/2026

Vendredi
25/09/2026

ENTRÉES

Concombre façon tzatziki
Lait, Sulfites

Chou-fleur persil et vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Feuilleté roulé saucisse
Oeufs, Gluten, Moutarde, Sulfites

Mousse au canard et cornichon
Oeufs, Gluten, Lait, Moutarde

Céleri rémoulade
Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites

Pizza reine
Lait

Fromage de tête et cornichon
Moutarde

Salade coleslaw rouge (carotte BIO chou rouge)
Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites

Quiche aux pommes de terre et maroilles
Oeufs, Gluten, Lait

Cornichon
Moutarde

Salade de cervelas à l'échalote et vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Salade de lentilles, lardons et pomme verte
Moutarde, Sulfites

Salade de cervelas à l'échalote et vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Salade d'automne (salade, pomme, noix, crouton)
Gluten, Fruits à coque

Rillettes de porc
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tarte aux poireaux
Oeufs, Gluten, Lait

PLATS

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

Boudin blanc sauce suprême
Lait

Lasagne au boeuf VF
Gluten, Lait

Cuisse de pintade, compotée d'oignons et raisins blonds
Sulfites

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

Jambonneau sauce madère
Sulfites

Merlu PMD sauce curry
Poissons, Gluten, Lait, Moutarde

Lasagnes au saumon PMD, chèvre et épinards
Poissons, Gluten, Lait

Chou farci
Oeufs, Gluten, Lait

Colin d'Alaska PMD à la sauce des îles
Céleri, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde

GARNITURES

Frites
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Haricots verts BIO persillés
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade verte accompagnement
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Butternut et champignons poêlés à l'ail et au thym
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Julienne de légumes
Céleri

Poireaux sauce béchamel
Gluten, Lait

Pommes de terre persillées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Purée de pommes de terre à la muscade
Lait

Riz BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Saint-Nectaire AOP
Lait

Buchette lait de mélange
Lait

Edam
Lait

Saint paulin
Lait

Brie
Lait

DESSERTS

Crème à l'amande, griottes
Oeufs, Lait

Compote poire allégée en sucres et brisures spéculoos
Gluten

Chou chantilly, sauce chocolat
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja

Poire façon belle hélène
Fruits à coque, Lait

Eclair parfum chocolat DCG
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Fromage blanc vanille spéculoos
Gluten, Lait

Entremets flan au chocolat mousse au stracciatella
Lait, Soja

Clafoutis aux pommes
Oeufs, Gluten, Lait

Salade de fruits frais
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Mousse pâte à tartiner noisette
Fruits à coque, Lait, Soja

Gâteau Basque DCG
Oeufs, Gluten, Lait

Tarte au citron
Oeufs, Gluten, Lait

Petit pot de crème café
Oeufs, Lait, Sulfites

Tiramisu classique
Oeufs, Gluten, Lait

Semoule au lait
Gluten, Lait

SAUCES

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

un
Sourire
dans ma
cuisine
par sodexo

Allergènes Restaurant Municipal - DÉJEUNER

Lundi
28/09/2026

Mardi
29/09/2026

Mercredi
30/09/2026

Jeudi
01/10/2026

Vendredi
02/10/2026

ENTRÉES

Cornichon
Moutarde

Oeuf dur à la mayonnaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Poireau aux herbes vinaigrette
Moutarde, Sulfites

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

Chou blanc, pomme BIO et noix
Fruits à coque

Pâté de campagne
Gluten, Lait, Moutarde, Soja

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

Céleri rémoulade
Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites

Cornichon
Moutarde

Mortadelle
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

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

Pâté de campagne
Gluten, Lait, Moutarde, Soja

Pêche au thon
Oeufs, Poissons, Moutarde, Sulfites

Quiche petits pois et chèvre
Oeufs, Gluten, Lait

Betteraves BIO mimosa vinaigrette
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Cornichon
Moutarde

Feuilleté au chèvre
Oeufs, Gluten, Lait

Mortadelle
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PLATS

Escalope de poulet panée
Oeufs, Gluten

Saucisse de Toulouse
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Rognon de porc sauce madère
Sulfites

Sauté de dinde LR sauce estragon
Lait

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

Parmentier au boeuf VF, épeautre et purée de potiron
Gluten, Lait

Cassoulet
Gluten

Penne semi complet BIO façon carbonara
Gluten, Lait

Colin d'Alaska, crumble au cumin et compotée d'oignons
Poissons, Gluten, Lait

Paupiette de veau sauce provençale
Oeufs, Gluten, Lait

GARNITURES

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

Frites
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Brocolis BIO persillés
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

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

Purée de potiron
Lait

Salade verte accompagnement
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Gratin courgettes
Lait

POMMES VAPEUR PERSILLEES
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Coulommiers
Lait

Gouda
Lait

Carré
Lait

Cantal AOP
Lait

DESSERTS

Banane BIO au chocolat
Lait, Soja

Mousse pralinée
Fruits à coque, Lait

Tarte à la noix de coco DCG
Oeufs, Gluten, Lait

Crème aux oeufs
Oeufs, Lait

Tarte Alsacienne aux pommes
Oeufs, Gluten, Lait

Verrine Basque (biscuit, chantilly, griottes)
Oeufs, Gluten, Lait

Chou au café
Oeufs, Gluten, Lait, Sulfites

Fromage blanc façon stracciatella
Gluten, Lait, Soja

Salade de fruits épicée
Sulfites

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

Crème anglaise
Lait

Gâteau aux haricots blancs et poires
Oeufs, Gluten, Lait

Tarte clafoutis poire chocolat
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Entremets au caramel
Lait

Far Breton
Oeufs, Gluten, Lait

Liégeois vanille caramel
Lait

SAUCES

Sauce tartare
Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

un
Sourire
dans ma
cuisine
par sodexo