Allergènes Restaurant Municipal - DÉJEUNER

Lundi 02/11/2026	Mardi 03/11/2026	Mercredi 04/11/2026	Jeudi 05/11/2026	Vendredi 06/11/2026
ENTRÉES				
Betteraves BIO mimosa vinaigrette *Oeufs, Moutarde, Sulfites*	Carottes BIO râpées vinaigrette *Moutarde, Sulfites*	Céleri rémoulade *Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites*	Cornichon *Moutarde*	Pissaladière *Poissons, Gluten*
Friand au Cantal AOP *Oeufs, Gluten, Lait*	Pâté de campagne *Gluten, Lait, Moutarde, Soja*	Museau vinaigrette *Lait, Moutarde, Sulfites*	Pommes de terre au thon et vinaigrette *Poissons, Moutarde, Sulfites*	Salade Coleslaw (carotte BIO chou blanc BIO) *Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites*
Pâté de campagne *Gluten, Lait, Moutarde, Soja*	Quiche aux pommes de terre et maroilles *Oeufs, Gluten, Lait*	Roulé à la parisienne (macédoine mayonnaise, jambon blanc LR) *Oeufs, Moutarde, Sulfites*	Salade d'endives BIO aux croutons *Gluten*	Surimi mayonnaise *Oeufs, Poissons, Gluten, Moutarde, Sulfites*
			Terrine au canard *Céleri, Oeufs, Gluten, Lait*	
PLATS				
Chipolatas *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Endives BIO au jambon LR *Gluten, Lait*	Moules sautées à la provençale *Céleri, Mollusques, Sulfites*	Paupiette de veau sauce marengo *Oeufs, Gluten, Lait*	Filet de limande PMD sauce citron et céleri *Céleri, Poissons, Gluten, Lait*
Sauté de dinde LR sauce aux olives *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Penne sauce bolognaise au boeuf VF *Gluten*	Rognon de porc sauce madère *Sulfites*	Poulet roti LR sauce aux pruneaux *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Saucisse fumée *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
GARNITURES				
Légumes couscous *Céleri, Moutarde*	Penne rigate BIO *Gluten*	Frites *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Chou de Bruxelles *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Lentilles BIO mijotées *Céleri*
Semoule BIO *Gluten*	Salade verte *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Petits pois *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Pommes de terre grenaille rôtie au romarin *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Poelée de légumes et pommes de terre vapeur *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
PRODUITS LAITIERS				
Saint Paulin *Lait*	Bûchette lait de mélange *Lait*	Coulommiers *Lait*	Tomme grise *Lait*	Maroilles AOP *Lait*
DESSERTS				
Fromage blanc à la mangue *Lait*	Chou à la crème pâtissière saveur vanille *Oeufs, Gluten, Lait*	Compote tous fruits allégée en sucres et cigarette russe *Oeufs, Gluten, Soja*	Caramel beurre salé *Lait*	Clafoutis aux pommes *Oeufs, Gluten, Lait*
Paris Brest DCG *Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja*	Crème légère aux speculoos *Gluten, Lait*	Crème à l'amande, griottes *Oeufs, Lait*	Mousse pralinée *Fruits à coque, Lait*	Liégeois au chocolat *Lait*
Petit pot de crème caramel *Oeufs, Lait*	Tiramisu classique *Oeufs, Gluten, Lait*	Tarte fine aux poires *Oeufs, Gluten, Lait*	Pain perdu *Gluten, Lait*	Salade de fruits épicée *Sulfites*
			Tartelette au chocolat *Oeufs, Gluten, Lait, Soja*	

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

un Sourire dans ma cuisine par SODEXO

Allergènes Restaurant Municipal - DÉJEUNER

Lundi 09/11/2026	Mardi 10/11/2026	Mercredi 11/11/2026	Jeudi 12/11/2026	Vendredi 13/11/2026
ENTRÉES				
Céleri rapé BIO *Céleri*	Betteraves BIO mimosa vinaigrette *Oeufs, Moutarde, Sulfites*		Champignons à la Grecque *Sulfites*	Chou rouge aux pommes vinaigrette *Moutarde, Sulfites*
Cornichon *Moutarde*	Cornichon *Moutarde*		Pâté en croute cornichon *Oeufs, Gluten, Moutarde*	Fromage de tête et cornichon *Moutarde*
Tarte poulet champignons *Oeufs, Gluten, Lait, Sulfites*	Feuilleté roulé saucisse *Oeufs, Gluten, Moutarde, Sulfites*		Tarte au fromages (emmental et mozzarella) *Oeufs, Gluten, Lait*	Surimi mayonnaise *Oeufs, Poissons, Gluten, Moutarde, Sulfites*
Terrine au lapin *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Rillettes de porc *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*			
PLATS				
Sauté de boeuf LR sauce curry *Moutarde*	Duo colin d'Alaska PMD et saumon pacifique PMD sauce dieppoise *Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Mollusques*		Cervelas à l'alsacienne *Lait*	Crépinette de porc sauce forestière *Sulfites*
Parmentier au canard et purée pommes de terre *Lait*	Choucroute garnie *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*		Colin d'Alaska PMD sauce basquaise *Poissons*	Rôti de boeuf sauce poivrade *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
GARNITURES				
Fondue de poireaux *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Choucroute et pomme de terre *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*		Brocolis en persillade *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Gratin de chou-fleur et pommes de terre *Gluten, Lait*
Frites *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*			Pommes boulangères *Sulfites*	
Mâche *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*				
PRODUITS LAITIERS				
Brie *Lait*	Carré *Lait*		Pont l'Evêque AOP *Lait*	Montcadi croûte noire *Lait*
DESSERTS				
Compote poire allégée en sucres et brisures spéculoos *Gluten*	Entremets pistache *Lait*		Chou chantilly, coulis de fruits rouges *Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait*	Crème fouettée au cappuccino *Lait*
Panna cotta au coulis de mangue *Lait*	Mille feuille vanille *Gluten, Lait*		Fromage blanc vanille speculoos *Gluten, Lait*	Mousse au chocolat *Lait*
Tarte à la noix de coco DCG *Oeufs, Gluten, Lait*	Salade de fruits épicée *Sulfites*		Ile flottante *Oeufs, Lait*	Tarte flan pâtissier *Oeufs, Gluten, Lait*
SAUCES				
Sauce au fromage blanc et ciboulette *Lait*				
Vinaigrette moutarde *Moutarde, Sulfites*				

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Allergènes Restaurant Municipal - DÉJEUNER

	Lundi 16/11/2026	Mardi 17/11/2026	Mercredi 18/11/2026	Jeudi 19/11/2026	Vendredi 20/11/2026
ENTRÉES	Coeurs de palmier et maïs à la vinaigrette *Moutarde, Sulfites* Cornichon *Moutarde* Pâté breton *Gluten, Lait, Moutarde, Soja* Roulé à la parisienne (macédoine mayonnaise, jambon de dinde) *Oeufs, Moutarde, Sulfites*	Chou blanc, pomme BIO et noix *Fruits à coque* Pâté de campagne et confit d'oignons *Gluten, Lait, Moutarde, Soja* Tarte aux poireaux *Oeufs, Gluten, Lait*	Chou-fleur persil et vinaigrette *Moutarde, Sulfites* Cornichon *Moutarde* Feuilleté roulé saucisse *Oeufs, Gluten, Moutarde, Sulfites* Pâté breton *Gluten, Lait, Moutarde, Soja*	Assiette de charcuterie et cornichon *Gluten, Lait, Moutarde, Soja* Salade beaujolaise oeuf poché lardons croutons noix *Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Moutarde, Sulfites*	Brick de chèvre au miel et salade verte *Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Sulfites* Carottes BIO râpées vinaigrette *Moutarde, Sulfites* Crêpes à l'emmental *Oeufs, Gluten, Lait*
PLATS	Paupiette de saumon sauce crème aneth *Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Soja* Saucisse de Toulouse, confit d'oignons *Lait, Sulfites*	Aiguillettes de poulet VF sauce curry *Moutarde* Bouchée à la reine (volaille) *Oeufs, Gluten, Lait*	Escalope de porc VF sauce barbecue *Moutarde, Sulfites* Omelette à l'emmental *Lait*	Lapin sauce chasseur *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire* Limande croûtons, compotée de chorizo et oignons *Poissons, Gluten, Lait*	Lasagne au boeuf VF *Gluten, Lait* Potée au porc et legumes (chou vert, pomme de terre, panais, carotte) *Céleri*
GARNITURES	Chou de Bruxelles *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire* Frites *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Ratatouille *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire* Riz BIO *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Haricots beurre persillés *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire* Pommes de terre rissolées *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Purée de potiron *Lait*	Salade verte *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
PRODUITS LAITIERS	Gouda *Lait*	Tomme grise *Lait*	Coulommiers *Lait* Yaourt local BIO nature au sucre de canne *Lait*	Munster *Lait*	Buchette lait de mélange *Lait*
DESSERTS	Fromage blanc à la confiture de fraise *Lait* Liégeois vanille caramel *Lait* Tarte au chocolat *Oeufs, Gluten, Lait, Soja*	Clafoutis banane *Oeufs, Gluten, Lait* Crème à l'amande, griottes *Oeufs, Lait* Entremets au caramel *Lait*	Salade de fruits épicée *Sulfites* Tarte aux pêches *Oeufs, Gluten, Lait*	Apple crumble *Gluten, Fruits à coque* Pot de fromage blanc battu, crème de marron *Lait* Tartelette bourdaloue *Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait*	Compote pomme fraise allégée en sucres et cigarette russe *Oeufs, Gluten, Soja* Paris Brest DCG *Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja* Sauce caramel *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire* Semoule au lait *Gluten, Lait*
SAUCES					Vinaigrette moutarde *Moutarde, Sulfites*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

un Sourire dans ma cuisine par SODEXO