






RESTAURATION MUNICIPALE

VILLE D ' HEROUVILLE ST CLAIR

Menus du 02 au 03 Septembre 2021



		lundi	mardi	jeudi	vendredi		
ENTREE				<i>Carottes râpées vinaigrette</i>	<i>Betteraves cuites BIO vinaigrette</i>		
PLAT PRINCIPAL	Menu "classique"					<i>Sauté de veau marengo</i>	<i>Omelette bio sauce tomate</i>
	Menu sans porc						
	Menu sans viande					<i>Crêpe au fromage</i>	
GARNITURE						<i>Haricots verts</i>	<i>Coquillettes bio</i>
FROMAGE DESSERT				<i>Mousse au chocolat</i>	<i>Camembert Bio Raisin bio</i>		

**Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusque.*

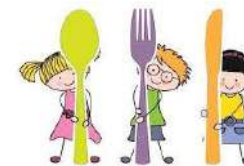
** les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité*



RESTAURATION MUNICIPALE

VILLE D ' HEROUVILLE ST CLAIR

Menus du 06 au 10 Septembre 2021



		lundi	mardi	jeudi	vendredi
ENTREE		<i>Nem au légumes</i>	<i>Concombre à la féta</i>	<i>Salade Carnaval</i>	<i>Maquereau à la tomate</i>
PLAT PRINCIPAL	Menu "classique"	<i>Rôti de Bœuf</i>	<i>Filet de porc Basquaise</i>		<i>Pavé de hoki sauce aurore</i>
	Menu sans porc		<i>Flanc de dinde Basquaise</i>		
	Menu sans viande	<i>Menu fromage</i>	<i>Tarte au fromage</i>		
GARNITURE		<i>Pommes frites</i>	<i>Ratatouille</i>	<i>Batavia</i>	<i>Gratin de brocolis</i>
FROMAGE DESSERT		<i>Emmental Pêche</i>	<i>Petits suisses aux fruits</i>	<i>Camembert BIO Glace</i>	<i>Mini roulé Babybel Millefeuilles</i>

**Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusque.*

** les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité*



RESTAURATION MUNICIPALE

VILLE D ' HEROUVILLE ST CLAIR

Menus du 13 au 17 Septembre 2021



		lundi	mardi	jeudi	vendredi
ENTREE		<i>Pastèque</i>	<i>Haricots verts vinaigrette</i>	<i>Rémoulade de pommes fruits au vinaigre de cidre</i>	<i>Coleslaw</i>
PLAT PRINCIPAL	Menu "classique"	<i>Gratin de pâtes aux légumes</i>	<i>Paupiette de veau aux champignons</i>	<i>Poulet fermier rôti "Repas mélodie des mets locaux"</i>	<i>Brandade de poisson</i>
	Menu sans porc				
	Menu sans viande		<i>Omelette Forestière</i>	<i>Pêche Normande à la crème</i>	
GARNITURE			<i>Blé</i>	<i>Pommes de terre au four</i>	<i>Laitue feuille</i>
FROMAGE DESSERT		<i>Tome blanche Entremets Chocolat</i>	<i>Port salut Raisin</i>	<i>Camembert Riz au lait façon "Teurgoulle"</i>	<i>Petit louis Ananas au sirop</i>

**Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusque.*

** les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité*



RESTAURATION MUNICIPALE

VILLE D ' HEROUVILLE ST CLAIR

Menus du 20 au 24 Septembre 2021 Défi Assiettes Vides



		lundi	mardi	jeudi	vendredi
ENTREE		<i>Radis beurre</i>	<i>Pomme de terre au fromage blanc</i>	<i>Œuf à la coque</i>	<i>Chou rouge vinaigrette</i>
 PLAT PRINCIPAL	Menu "classique"	<i>Sauté de bœuf au paprika</i>	<i>Raviolis de légumes</i>	<i>Palette de porc sauce moutarde</i>	<i>Rizotto au saumon à l'espagnole</i>
	Menu sans porc			<i>Flanc de dinde sauce moutarde</i>	
	Menu sans viande	<i>Tarte duo de poissons</i>		<i>Limande meunière</i>	
GARNITURE		<i>Gratin de blettes</i>	<i>Laitue</i>	<i>Lentilles vertes</i>	
FROMAGE DESSERT		<i>Eclair vanille</i>	<i>St Bricet Raisins</i>	<i>Carrot cake</i>	<i>Yaourt fermier nature</i>

**Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusque.*

** les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité*



RESTAURATION MUNICIPALE

VILLE D'HEROUILLE ST CLAIR



Menus du 27 Septembre au 01 Octobre 2021

		lundi	mardi	jeudi	vendredi
ENTREE		<i>Tomate vinaigrette</i>		<i>Terrine de campagne ou œuf dur</i>	<i>Pizza au fromage</i>
PLAT PRINCIPAL	Menu "classique"	<i>Tajine d'agneau aux pruneaux</i>		<i>Paleron de bœuf sauce piquante</i>	<i>Œuf dur à la crème Bio</i>  
	Menu sans porc				
	Menu sans viande	<i>Tajine de poisson</i>		<i>Omelette</i>	
GARNITURE		<i>Semoule</i>		<i>Purée Saint Germain</i>	<i>Chou fleur Bio</i>
FROMAGE DESSERT		<i>Délice emmenthal Crêpe au sucre</i>		<i>Cocktail de fruits au sirop</i>	<i>Fromage blanc BIO</i>

**Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusque.*

** les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité*



RESTAURATION MUNICIPALE

VILLE D ' HEROUVILLE ST CLAIR

Menus du 04 au 08 Octobre 2021



		lundi	mardi	jeudi	vendredi
ENTREE		<i>Céleri rémoulade</i>	<i>Carottes râpées bio</i>	<i>Velouté de tomate vermicelle</i>	<i>Macédoine mayonnaise</i>
PLAT PRINCIPAL	Menu "classique"	<i>Sauté de dinde au citron</i>	 <i>Haché de canard sauce tomate BIO</i>	<i>Petit Brin de veau</i>	<i>Filet de lieu au basilic</i>
	Menu sans porc				
	Menu sans viande	<i>Tomate farcie végétale</i>	<i>Filet de poisson sauce tomate BIO</i>	<i>Nuggets végétal</i>	
GARNITURE		<i>Petits pois</i>	<i>Gratin de courgette BIO</i>	<i>Haricots verts</i>	<i>Semoule de blé</i>
FROMAGE DESSERT		<i>Mimolette à croquer Ile flottante</i>	<i>Gouda bio Compote Bio</i>	<i>Pik & croq Poire</i>	<i>Glace Cône ou Petit pot</i>

**Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusque.*

** les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité*



RESTAURATION MUNICIPALE

VILLE D ' HEROUVILLE ST CLAIR



Menus du 11 au 15 Octobre 2021 Semaine du gout & Norvégienne

		lundi	mardi	jeudi	vendredi
ENTREE		<i>Mélange crudités</i>	<i>Tarte aux trois fromages (fait maison)</i>	<i>Repas norvégien</i>	<i>Avocat vinaigrette</i>
LA SEMAINE DU GOÛT DU 11 AU 18 OCTOBRE 2021 PLAT PRINCIPAL 	Menu "classique"	 <i>Paëlla de la mer</i>	<i>Sauté de veau automnale (Châtaigne champignons)</i>		
	Menu sans porc		<i>Penne épinard fromage</i>		
	Menu sans viande		<i>poêlée de pâtisson panais citrouille</i>		
GARNITURE					<i>Cœur de blé</i>
FROMAGE DESSERT		<i>Cantadou Pêche au caramel</i>	<i>Kaki</i>		<i>Six de Savoie Semoule saveur vanille</i>

*Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusque.

* les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité