

# MENUS RESTAURATION MUNICIPALE

## DU 12 AU 16 JUIN 2023

### LUNDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Rillettes de poulet Label Rouge/cornichon  
Filet de poisson meunière  
Carottes bio à la crème  
Tomme bio  
Fruit de saison



### MARDI

Pain bio  
Melon  
Paupiette de dinde \*sauce  
chasseur  
Haricots beurre  
Yaourt aromatisé bio à la pêche  
Roulé à la confiture maison

### JEUDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Tomate à la vinaigrette  
Gratin de penne bio complète aux  
champignons  
Kiri  
Compote pomme abricot bio

### MERCREDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Avocat en salade  
Boulettes de bœuf\* sauce poivre  
Printanière de légumes  
St Paulin  
Crème dessert bio au chocolat

### VENDREDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Céleri rémoulade maison  
Pané de jambon\*/escalope  
viennoise\*  
Gratin de courgettes bio  
Chèvre bio  
Gâteau au chocolat poire inversé  
maison

\* : viande Française

BIO : aliment produit suivant les principes de l'agriculture biologique

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

IGP : Indice Géographique Protégé

HVE : haute valeur environnementale

Un plat de substitution est toujours proposé pour les repas sans porc

Les plats proposés sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œuf, fruits à coque, lupin, lait (y compris lactose), mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.



**SAINT-PIERRE**  
lès-Elbeuf

# MENUS RESTAURATION MUNICIPALE

## DU 19 AU 23 JUIN 2023

### LUNDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Macédoine et surimi  
Tomate farcie végétarienne  
Riz bio  
Gouda  
Fruit de saison



### MARDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Betteraves crûes mimosa maison  
Palette à la diable\* / rôti de dinde\*  
Lentilles bio  
Coulommiers  
Cocktail de fruits

### JEUDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Cœur de palmiers et maïs  
Filet de colin sauce dieppoise  
Semoule bio  
Cantadou  
Fruit de saison

### MERCREDI

Thème : l'été

Pain à base de farine Label Rouge  
Taboulé bio maison  
Pilon de poulet\* Label Rouge /  
cuisse de poulet\* Label Rouge  
Salade de pâtes bio maison  
Camembert bio  
Glace

### VENDREDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Pastèque  
Fricadelle de bœuf\* sauce  
moutarde  
Haricots verts bio  
Samos  
Riz au lait maison

\* : viande Française

BIO : aliment produit suivant les principes de l'agriculture biologique

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

IGP : Indice Géographique Protégé

HVE : haute valeur environnementale

Un plat de substitution est toujours proposé pour les repas sans porc

Les plats proposés sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œuf, fruits à coque, lupin, lait (y compris lactose), mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.



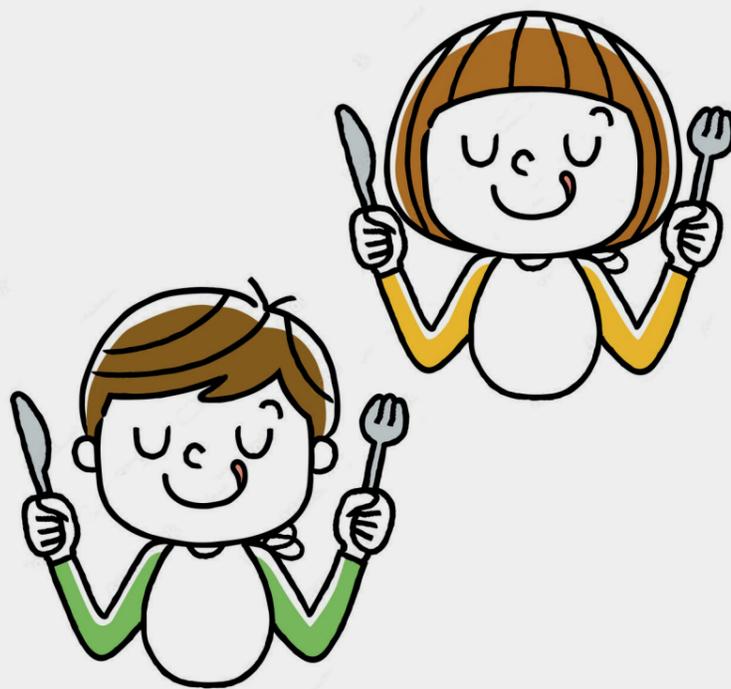
**SAINT-PIERRE**  
lès-Elbeuf

# MENUS RESTAURATION MUNICIPALE

## DU 26 AU 30 JUIN 2023

### LUNDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Champignons à la grecque  
Aiguillette de poulet\* à la provençale  
Coquille bio  
Cantal AOC  
Fruit de saison



### MARDI

Thème : la fin d'année

Pain à base de farine Label Rouge  
Salade verte  
Poutine à la viande\*  
Frites fraîches C.E.2  
Petit suisse sucré  
Beignet à la framboise

### JEUDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Radis/beurre  
Émincé de porc\* ou de dinde\* en sauce  
Petits pois à la Française  
Babybel  
Compote de fruits bio

### MERCREDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Salade de pomme de terre maison  
Croc bolognaise\*  
Poêlée brocolis et champignons  
Entremet vanille maison  
Fruit de saison

### VENDREDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Salade coleslaw maison  
Tarte aux fromages maison  
Salade verte  
Fromage blanc bio  
Ananas au sirop

C.E.2 : Certification Environnementale 2

\* : viande Française

BIO : aliment produit suivant les principes de l'agriculture biologique

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

IGP : Indice Géographique Protégé

HVE : haute valeur environnementale

Un plat de substitution est toujours proposé pour les repas sans porc

Les plats proposés sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œuf, fruits à coque, lupin, lait (y compris lactose), mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.



**SAINT-PIERRE**  
lès-Elbeuf

# MENUS RESTAURATION MUNICIPALE

## DU 3 AU 7 JUILLET 2023

### LUNDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Pâté de foie\* ou mousse de canard\*  
Petit salé\*/filet de dinde\*  
Gratin de brocolis bio  
Edam  
Fruit de saison



### MARDI

Pain bio  
Salade estivale  
Spaghettis bio à la bolognaise  
végétarienne  
Fromage blanc "Fleurs de Ferme"  
Abricot au sirop et sa chantilly  
maison

### JEUDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Duo de melon et pastèque  
Escalope de dinde\*  
Pommes rissolées sauce cheddar  
Six de Savoie  
Glace

### MERCREDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Salade verte  
Haché de bœuf\* frais  
Haricots plats  
Petit suisse sucré  
Clafouti bio

### VENDREDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Salade composée maison  
Colombo de poisson  
Riz bio  
St Nectaire AOC\*  
Compote de fruits bio

\* : viande Française

BIO : aliment produit suivant les principes de l'agriculture biologique

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

IGP : Indice Géographique Protégé

HVE : haute valeur environnementale

Un plat de substitution est toujours proposé pour les repas sans porc

Les plats proposés sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œuf, fruits à coque, lupin, lait (y compris lactose), mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.



**SAINT-PIERRE**  
lès-Elbeuf

# MENUS RESTAURATION MUNICIPALE

## DU 10 AU 14 JUILLET 2023

### LUNDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Sardine au beurre  
Calamar à la romaine  
Poêlée de légumes bio  
Cantafrais  
Fruit de saison



### MARDI

Thème : les cowboys

Pain à base de farine Label Rouge  
Salade d'avocat et maïs  
Poulet\* sauce barbecue  
Frites fraîches C.E.2  
Entremet pistache  
Brownies

### JEUDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Chou-fleur bio à la vinaigrette  
Brochette de dinde\* à l'orientale  
Semoule bio  
Fromage blanc bio  
Fruit de saison

### MERCREDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Méli-mélo de salade aux noix  
Omelette bio au fromage  
Purée de carottes maison  
St Paulin  
Tranches de pommes au sirop

### VENDREDI

Férial

C.E.2 : Certification Environnementale 2

\* : viande Française

BIO : aliment produit suivant les principes de l'agriculture biologique

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

IGP : Indice Géographique Protégé

HVE : haute valeur environnementale

Un plat de substitution est toujours proposé pour les repas sans porc

Les plats proposés sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œuf, fruits à coque, lupin, lait (y compris lactose), mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.



**SAINT-PIERRE**  
lès-Elbeuf

# MENUS RESTAURATION MUNICIPALE

## DU 17 AU 21 JUILLET 2023

### LUNDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Salade verte  
Sauté de dinde\* à la provençale  
Blé  
Emmental bio  
Compote de fruits bio



### MARDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Salade Marco Polo  
Boulettes végétariennes sauce tomates  
Courgettes bio  
Entremet chocolat  
Fruit de saison

### JEUDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Cœur de palmiers et tomate  
Viande kebab\*  
Pommes-de-terre vapeur  
Yaourt aromatisé  
Fruit de saison

### MERCREDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Concombre au thon  
Rôti de bœuf\* frais maison  
Macédoine à la mayonnaise  
Camembert bio  
Semoule au lait maison

### VENDREDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Carottes râpées bio au cumin maison  
Filet de poisson à la crème  
Fondue de poireaux maison  
Pana cotta bio  
Biscuit bio

\* : viande Française

**BIO** : aliment produit suivant les principes de l'agriculture biologique

**AOC** : Appellation d'Origine Contrôlée

**IGP** : Indice Géographique Protégé

**HVE** : haute valeur environnementale

Un plat de substitution est toujours proposé pour les repas sans porc

Les plats proposés sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œuf, fruits à coque, lupin, lait (y compris lactose), mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.



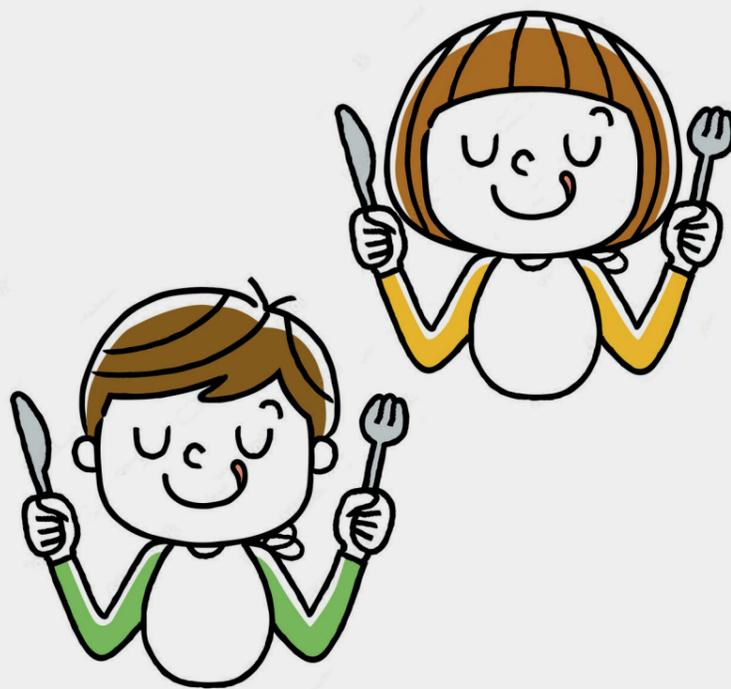
**SAINT-PIERRE**  
lès-Elbeuf

# MENUS RESTAURATION MUNICIPALE

## DU 24 AU 28 JUILLET 2023

### LUNDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Asperge sauce mousseline  
Paëlla maison  
Yaourt bio sucré  
Fruit de saison



### MARDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Céleri rémoulade maison  
Chili végétarien maison  
Brie bio  
Mousse au chocolat bio gourmande

### JEUDI

**Thème : repas froid**  
Pain à base de farine Label Rouge  
Salade verte  
Jambon blanc\* ou de dinde\*  
Salade piémontaise maison  
Samos  
Cocktail de fruits

### MERCREDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Œuf dur bio à la mayonnaise  
Fricadelle de bœuf\*  
Gratin de chou-fleur bio  
Eclair à la vanille  
Fruit de saison

### VENDREDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Betteraves crues râpées maison  
à la vinaigrette  
Paupiette de veau\*sauce chasseur  
Brocolis bio  
Fromage blanc bio  
île flottante maison

\* : viande Française

**BIO** : aliment produit suivant les principes de l'agriculture biologique

**AOC** : Appellation d'Origine Contrôlée

**IGP** : Indice Géographique Protégé

**HVE** : haute valeur environnementale

Un plat de substitution est toujours proposé pour les repas sans porc

Les plats proposés sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œuf, fruits à coque, lupin, lait (y compris lactose), mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.



**SAINT-PIERRE**  
lès-Elbeuf

# MENUS RESTAURATION MUNICIPALE

## DU 31 JUILLET AU 4 AOÛT 2023

### LUNDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Surimi à la mayonnaise  
Saumon à la crème  
Gratin de courgettes bio  
Pavé frais  
Fruit de saison



### MARDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Salades de crudités maison  
Pizza maison végétarienne  
Salade verte  
Petit suisse sucré  
Salade de fruits

### JEUDI

**Thème : Les mystères de l'Ouest**  
Pain à base de farine Label Rouge  
Salade mexicaine  
Cheeseburger\*\* maison  
Frites fraîches C.E.2  
Glace

### MERCREDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Salades au gouda et croûtons  
Filet de dinde\*  
Salade de riz maison  
Entremet vanille  
Ananas au sirop

### VENDREDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Pastèque  
Rôti de bœuf\* frais  
Carottes bio  
Six de Savoie  
Crème brûlée bio

**C.E.2** : Certification Environnementale 2

**\*** : viande Française

**BIO** : aliment produit suivant les principes de l'agriculture biologique

**AOC** : Appellation d'Origine Contrôlée

**IGP** : Indice Géographique Protégé

**HVE** : haute valeur environnementale

Un plat de substitution est toujours proposé pour les repas sans porc

Les plats proposés sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œuf, fruits à coque, lupin, lait (y compris lactose), mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.



**SAINT-PIERRE**  
lès-Elbeuf

# MENUS RESTAURATION MUNICIPALE

## DU 7 AU 11 AOÛT 2023

### LUNDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Mesclun de salades  
Courgettes bio à la bolognaise  
végétarienne  
Coulommiers  
Beignet à la framboise



### MARDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Champignons à la grecque  
Paupiette de veau \*sauce chasseur  
Farfalles  
Croc'lait  
Fruit de saison

### JEUDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Terrine de légumes  
Filet de poisson à la crème  
Semoule bio  
Yaourt nature bio  
Pêches au sirop et amandes effilées

### MERCREDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Tomates à la vinaigrette  
Boudin blanc\*  
Purée de pomme de terre maison  
Petit suisse aromatisé bio  
Compote de fruits bio

### VENDREDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Macédoine à la mayonnaise  
Brochette de dinde\*  
Salade de pâtes bio maison  
Entremet chocolat  
Fruit de saison

\* : viande Française

**BIO** : aliment produit suivant les principes de l'agriculture biologique

**AOC** : Appellation d'Origine Contrôlée

**IGP** : Indice Géographique Protégé

**HVE** : haute valeur environnementale

Un plat de substitution est toujours proposé pour les repas sans porc

Les plats proposés sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œuf, fruits à coque, lupin, lait (y compris lactose), mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.



**SAINT-PIERRE**  
lès-Elbeuf

# MENUS RESTAURATION MUNICIPALE

## DU 14 AU 18 AOÛT 2023

### LUNDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Mousse de canard  
Cervelas obernois\* / Chipolata de volaille\*  
Gratin de courgettes bio  
Pavé d'affinois  
Fruit de saison



### MARDI

Férié

### JEUDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Carottes râpées bio maison  
Poêlée de fruites à la provençale  
Printanière de légumes  
Brie bio  
Grillé aux pommes

### MERCREDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Cœur de palmiers et tomates  
Langue de bœuf\*\*\* sauce piquante  
Frites fraîches C.E.2  
Yaourt sucré bio  
Fruit de saison

### VENDREDI

Thème : l'Espagne  
Pain à base de farine Label Rouge  
Gaspacho  
Tortilla  
Salade verte  
Brebicrème  
Crème catalane bio

C.E.2 : Certification Environnementale 2

\* : viande Française

BIO : aliment produit suivant les principes de l'agriculture biologique

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

IGP : Indice Géographique Protégé

HVE : haute valeur environnementale

Un plat de substitution est toujours proposé pour les repas sans porc

Les plats proposés sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œuf, fruits à coque, lupin, lait (y compris lactose), mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.



**SAINT-PIERRE**  
lès-Elbeuf

# MENUS RESTAURATION MUNICIPALE

## DU 21 AU 25 AOÛT 2023

### LUNDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Avocat en salade  
Pilon de poulet\*Label Rouge/cuisse de poulet Label Rouge  
Chou-fleur à la vinaigrette  
Babybel  
Liégeois à la vanille



### MARDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Fond d'artichaut en salade  
Couscous\* maison  
Emmental bio  
Fruit de saison

### JEUDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Rillettes de thon maison  
Emincé de porc\* / dinde\* à la moutarde  
Poêlée aux brocolis et champignons  
Fromage blanc "Fleurs de Ferme"  
Fruit de saison

### MERCREDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Céleri rémoulade maison  
Filet de poisson meunière  
Pommes dauphines  
Yaourt bio  
Compote de fruits bio

### VENDREDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Salade verte  
Donuts de poulet\*  
Carottes bio/salsifis à la crème  
Yaourt à boire  
Génoise fourrée maison

\* : viande Française

BIO : aliment produit suivant les principes de l'agriculture biologique

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

IGP : Indice Géographique Protégé

HVE : haute valeur environnementale

Un plat de substitution est toujours proposé pour les repas sans porc

Les plats proposés sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œuf, fruits à coque, lupin, lait (y compris lactose), mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.



**SAINT-PIERRE**  
lès-Elbeuf

# MENUS RESTAURATION MUNICIPALE

## DU 28 AOÛT AU 1<sup>ER</sup> SEPT. 2023

### LUNDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Concombre à la vinaigrette  
Escalope de dinde\* à la crème  
Semoule bio  
Samos  
Ananas au sirop



### MARDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Ecrasé de sardine au cantadou maison  
Merguez\*  
Gratin de brocolis bio  
Petit suisse  
Fruit de saison

### JEUDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Tomate et maïs en salade  
Tarte aux fromages maison  
Salade verte  
Yaourt mixé  
Compote de fruits bio

### MERCREDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Salade composée maison  
Duo de poissons sauce dieppoise  
Ratatouille bio  
Emmental bio  
Éclair à la vanille

### VENDREDI

Thème : **Mystérieuses cités d'or**  
Pain à base de farine Label Rouge  
Salade solterito maison  
Chili con carne\*  
Riz bio  
Edam  
Glace

\* : viande Française

BIO : aliment produit suivant les principes de l'agriculture biologique

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

IGP : Indice Géographique Protégé

HVE : haute valeur environnementale

Un plat de substitution est toujours proposé pour les repas sans porc

Les plats proposés sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œuf, fruits à coque, lupin, lait (y compris lactose), mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.



**SAINT-PIERRE**  
lès-Elbeuf

# MENUS RESTAURATION MUNICIPALE

## DU 4 AU 8 SEPTEMBRE 2023

### LUNDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Salade verte  
Cordon bleu \*  
Macaroni bio  
Vache qui rit  
Cocktail de fruits



### MARDI

Pain bio  
Endives à la vinaigrette  
Couscous\* maison  
Fromage blanc bio  
Biscuit bio

### JEUDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Concombre bulgare maison  
Sauté de poulet\* bio  
Poêlée méridionale  
Yaourt bio à la vanille  
Biscuit bio

### MERCREDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Salade niçoise  
Rôti de bœuf\*\*frais  
Frites fraîches C.E.2  
Tomme bio  
Fruit de saison

### VENDREDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Duo de carottes et céleri maison  
Parmentier de poisson  
Salade verte  
Chèvre bio  
Gâteau au yaourt maison

**C.E.2** : Certification Environnementale 2

**\*** : viande Française

**BIO** : aliment produit suivant les principes de l'agriculture biologique

**AOC** : Appellation d'Origine Contrôlée

**IGP** : Indice Géographique Protégé

**HVE** : haute valeur environnementale

Un plat de substitution est toujours proposé pour les repas sans porc

Les plats proposés sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œuf, fruits à coque, lupin, lait (y compris lactose), mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.



**SAINT-PIERRE**  
lès-Elbeuf

# MENUS RESTAURATION MUNICIPALE

## DU 11 AU 15 SEPTEMBRE 2023

### LUNDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Melon  
Boulettes végétales sauce tomates  
Poêlée maraîchère  
Kiri bio  
Beignet à la pomme



### MARDI

Pain bio  
Macédoine/surimi  
Haché de bœuf\* frais sauce poivre  
Pomme-de-terre vapeur maison  
Brie bio  
Fruit de saison

### JEUDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Salade de mâche  
Émincé de dinde\* aux olives  
Petits pois bio  
Camembert bio  
Pomme au sirop et caramel

### MERCREDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Betteraves crûes râpées maison  
Filet de poisson à la crème  
Julienne de légumes  
Petit suisse aromatisé bio  
Mousse au chocolat maison

### VENDREDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Chou-fleur à la vinaigrette  
Tagliatelles à la carbonara\*  
Fromage blanc bio  
Fruit de saison

\* : viande Française

**BIO** : aliment produit suivant les principes de l'agriculture biologique

**AOC** : Appellation d'Origine Contrôlée

**IGP** : Indice Géographique Protégé

**HVE** : haute valeur environnementale

Un plat de substitution est toujours proposé pour les repas sans porc

Les plats proposés sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œuf, fruits à coque, lupin, lait (y compris lactose), mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.



**SAINT-PIERRE**  
lès-Elbeuf

# MENUS RESTAURATION MUNICIPALE

## DU 18 AU 22 SEPTEMBRE 2023

### LUNDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Crêpe au fromage  
Courgettes bio à la bolognaise  
végétarienne  
Emmental bio  
Fruit de saison



### MARDI

**Thème : Les produits locaux**

Pain bio  
Salade de poireaux au thon  
Escalope de dinde\* Vallée d'Auge  
Purée de pomme-de-terre maison  
Camembert bio  
Pomme

### JEUDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Tomate mozzarella  
Filet de poisson meunière  
Printanière de légumes  
Yaourt mixé C.E.2  
Biscuit bio

### MERCREDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Asperges mimosa  
Rôti de veau\* sauce forestière  
Tagliatelle bio  
Petit suisse sucré  
Fruit de saison

### VENDREDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Céleri rémoulade maison  
Emincé de bœuf\* au paprika  
Carottes bio  
Edam  
Semoule au lait maison

**C.E.2** : Certification Environnementale 2

**\*** : viande Française

**BIO** : aliment produit suivant les principes de l'agriculture biologique

**AOC** : Appellation d'Origine Contrôlée

**IGP** : Indice Géographique Protégé

**HVE** : haute valeur environnementale

Un plat de substitution est toujours proposé pour les repas sans porc

Les plats proposés sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œuf, fruits à coque, lupin, lait (y compris lactose), mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.



**SAINT-PIERRE**  
lès-Elbeuf

# MENUS RESTAURATION MUNICIPALE

## DU 25 AU 29 SEPTEMBRE 2023

### LUNDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Ecrasé de sardine au cantadou maison  
Duo de poissons sauce dieppoise  
Haricots verts bio  
Chèvre bio  
Fruit de saison



### MARDI

Pain bio  
Chou rouge aux dés de pommes à la vinaigrette  
Spaghetti bio à la bolognaise\*  
Tartare nature  
Pêche au sirop

### JEUDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Cœurs de palmier et concombre  
Omelette bio au fromage  
Lentilles bio maison  
Yaourt aromatisé bio  
Fruit de saison

### MERCREDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Pastèque  
Rôti de porc\* ou de dinde\* à la moutarde  
Semoule bio  
Saint paulin  
Compote de fruits bio

### VENDREDI

Pain à base de farine Label Rouge  
Avocat et tomates  
Tajine aux pruneaux\* maison  
Riz bio  
Fromage blanc bio  
Poire au sirop

\* : viande Française

**BIO** : aliment produit suivant les principes de l'agriculture biologique

**AOC** : Appellation d'Origine Contrôlée

**IGP** : Indice Géographique Protégé

**HVE** : haute valeur environnementale

Un plat de substitution est toujours proposé pour les repas sans porc

Les plats proposés sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œuf, fruits à coque, lupin, lait (y compris lactose), mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.



**SAINT-PIERRE**  
lès-Elbeuf