

Proposition de Menu

(sous réserve de changement)

Semaine du 1 Juin Au 7 Juin 2026

FR 11.222.333 CE

Nous prévenir pour toute absence ou repas supplémentaire au 04 73 24 05 79 **avant 10 heures la veille** pour le lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi et Vendredi

Le Jeudi avant 10 heures pour les repas du Samedi et du Dimanche

Nom : Prénom :

Adresse : à remettre pour le Jeudi : 28 mai

S. 23

| Lundi 01/06/2026 | Mardi 02/06/2026 | Mercredi 03/06/2026 | Jeudi 04/06/2026 | Vendredi 05/06/2026 | Samedi 06/06/2026 | Dimanche 07/06/2026 |
|----------------------------------|--------------------------------|------------------------|--|------------------------|----------------------|------------------------|
| Melon | Tomate | Salade choux fleurs | Thon / Maïs | Salade Piémontaise | Terrine de campagne | Carottes rapées |
| Boulette de bœuf sauce tomate | Escalope de poulet au Curry | Rôti de Porc | Paupiette de veau | Poisson meunière | Saucisses | Saumon à l'oseille |
| Pâte | Galette de légumes | Boulgour | Gnocchi et ses petits légumes sauce tomate | Haricots vert | Lentilles | Poêlée de légumes |
| Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage |
| Compote de coing | Pâtisserie | Fruit | Fruit | Yaourt et gâteau sec | Fruit | Pruneaux au sirop |

Menu de remplacement : Viande ou poisson et légumes en fonction de nos disponibilités.

- ATTENTION :
- Vous devez consommer les repas livrés **sans délai** et jeter les restes.
 - Les aliments froids sont à consommer à 3° maximum et les aliments chauds à plus de 63°.
 - Les repas froids sont consommables le lendemain (ex. les repas livrés le samedi pour le dimanche), ils doivent être conservés au froid .

En cas d'ingestion d'aliments après ce délai, le Service de Restauration et la Mairie déclinent toutes responsabilités.

Pour une bonne utilisation du matériel : ne pas mettre les boîtes métalliques au micro-ondes ni sur le gaz ou la plaque électrique mais vider les boîtes dans un récipient adapté au mode de réchauffage. **Par mesure d'hygiène, les boîtes doivent être rendues vides et rincées à l'eau.**

En cas de détérioration des boîtes ou couvercles, ceux-ci vous seront facturés.

La Directrice du Service : Mme Robin K.