

Proposition de Menu

(sous réserve de changement)

Semaine du 31 Août Au 6 Septembre 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
Jeudi avant 10 heures pour les repas du Samedi et du Dimanche

Le

Nom : Prénom :

Adresse : à remettre pour le Jeudi : 27 août 2026 **S. 36**

Lundi 31/08/2026	Mardi 01/09/2026	Mercredi 02/09/2026	Jeudi 03/09/2026	Vendredi 04/09/2026	Samedi 05/09/2026	Dimanche 06/09/2026
Tomates	Salade verte Mimosa	Pomme de Terre en salade	Melon	Choux fleurs vinaigrette	Carottes rapées	Champignons à la greque
Saucisse de toulouse	Escalope	Poulet	Dos de colin aux épices du soleil	Blanquette de veau	Boudin aux 2 pommes	Civet de lapin
Lentilles	Tortellini sauce crème	Haricots verts	Courgettes sautées et Semoule	Riz		Cotes de Blette
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Cocktail de fruits	Liégeois chocolat	Fruit	Yaourt / mini cake chocolat	Fruit	Crème dessert	Pâtisserie

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.