MENUS DU RESTAURANT MUNICIPAL

Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Férié	Carottes râpées Jambon Coquillettes au beurre Fromage blanc aux fruits	Salade piémontaise Boeuf aux carottes Fromage Fruit	Toast au chèvre, et miel Porc au caramel de Tanguy Riz basmati Abricots pâtissiers	Concombre, feta, vinaigrette Poisson du jour Poêlée de légumes printaniers Gâteau d'anniversaire du mois !!!

Repas des parents

Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 1	Vendredi 2
Tomates, cœurs de palmier et Edam Paupiettes de veau Blé Fruit	Salade asiatique Aiguillettes de poulet tandoori (NOUVELLE RECETTE) Pommes de terre rôties Yaourt BIO	Pamplemousse Poisson pané Quinoa aux petits légumes Liégeois à la vanille	Férié	100% VEGETARIAN Tajine de légumes aux pois chiche Semoule Fromage Fruit

Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.

Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.

Maquette : service Communication. Illustrations : © Freepik

MENUS DU RESTAURANT MUNICIPAL

Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Gaspacho	Terrine de campagne	Taboulé de chou-fleur aux agrumes		Mijoté de porc à la moutarde
Pané gourmand tomate mozzarella	Le Poulet basquaise de Frédérique	Croque-Monsieur	Férié	Pommes dauphines
Petits pois	Légumes basquaise	Salade verte		Fromage
Fruit	Mousse au chocolat	Cocktail de fruits au sirop		Fruit

Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Betteraves et mâche	Radis au beurre	Salade de maïs aux dés de jambon	Salade coleslaw	Tomates vinaigrette
Bœuf à la provençale	Spaghettis à la bolognaise	Gratin de poisson aux petits légumes	Riz sauté au légumes et œuf	Filet de dinde, velouté de courgette (NOUVELLE RECETTE)
Boulgour	Emmental râpé		Fromage	Frites
Yaourt BIO	Fromage blanc, brunoise de fruits	Fruit	Cocktail de fruit	Glace

Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.

Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.

Maquette : service Communication. Illustrations : © Freepik

MENUS DU RESTAURANT MUNICIPAL

Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Sauté de dinde au chorizo	Betteraves à l'échalote	Salade grecque	Salade de blé, poulet et maïs	Céleri aux pommes
Purée de brocolis	Dahl de lentille au lait de coco	Chipolatas	Dos de colin	Galette jambon fromage
Fromage	Riz basmati	Purée	Courgettes sautées	Salade verte
Fruit	Flan nappé au caramel	Compote	Yaourt Bio	Gâteau d'anniversaire du mois !!!

Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Tajine de pois chiche aux fruits secs	Cake au lardons et tomates	Carottes râpées	Ferié	Pont
Semoule	Poisson du jour	Sauté de poulet aux petits pois		
Fromage	Epinards béchamel	Pommes rösti		
Pêches au sirop	Fruit	Fromage blanc aux fruits		

Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.

Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.

Maquette : service Communication. Illustrations : © Freepik

MENUS DU RESTAURANT MUNICIPAL

Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Concombre vinaigrette	Melon	Macédoine, œufs durs, vinaigrette	Rillettes de sardines au fromage frais	Poulet sauce aigre douce
Bœuf aux oignons	Galettes de légumes et céréales (NOUVELLE RECETTE)	Brandade de poisson	Saucisses de Strasbourg	Riz basmati
Boulgour aux petits légumes	Salade verte	Salade verte	Carottes au jus	Fromage
Crème dessert au chocolat	Yaourt Bio	Fruit	La Tarte aux pommes de Roselyne	Fruit

Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Ferié	Salade de pâtes au surimi (NOUVELLE RECETTE)	Haricots rouges, ananas et maïs	Tomate ciboulette	Betteraves vinaigrette
	Poisson du jour	Quiche au fromage	Emincé de poulet	Paëlla espagnole
	Poêlée de légumes	Salade verte	Tortis	Fromage
	Petits suisses	Fruit	Fromage blanc, coulis de fruits rouges	Fruit

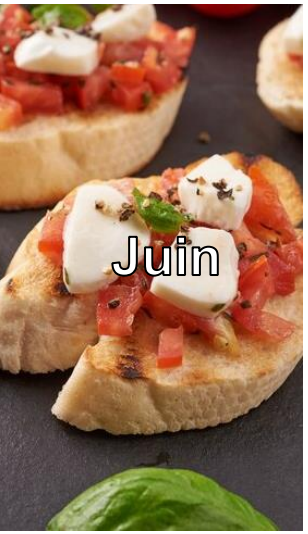
Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.

Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.

Maquette : service Communication. Illustrations : © Freepik

MENUS DU RESTAURANT MUNICIPAL



Lundi 16

Sauté de poulet

Blé aux petits légumes

Fromage

Fruit

Mardi 17

L'émincé de chou, jambon et comté de Julie

Langue de bœuf

Coquillettes

Compote

Mercredi 18

Salade exotique (NOUVELLE RECETTE)

Chipolatas

Purée

Yaourt

Jeudi 19

Carottes râpées

Poisson meunière

Haricots verts à l'ail

Riz au lait

Vendredi 20

Bâtonnets de concombre Tzatziki (NOUVELLE RECETTE)

Bruschetta tomate mozzarella (NOUVELLE RECETTE)

Salade verte

Fruit

Lundi 23

Salade piémontaise aux dés d'emmental

Steak haché

Ratatouille

Fruit

Mardi 24

Poêlée de céréales aux légumes et tomate (NOUVELLE RECETTE)

Salade verte

Fromage

Fruit

Mercredi 25

Macédoine vinaigrette

Poulet rôti

Pommes de terre rôties à l'ail

Salade de fruits

Jeudi 26

Velouté de courgette froid (NOUVELLE RECETTE)

Dos de lieu noir au chorizo, coulis de poivron (NOUVELLE RECETTE)

Semoule

Crème dessert vanille

Repas des parents

Vendredi 27

Pastèque

Sauté de porc

Pâtes aux légumes

Gâteau d'anniversaire du mois !!!

Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.

Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.

Maquette : service Communication. Illustrations : © Freepik

MENUS DU RESTAURANT MUNICIPAL

Lundi 30	Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
Carottes râpées aux dés de fromage	Betteraves vinaigrette	Rosette, cornichons	Radis beurre	
Bœuf bourguignon	Raviolis, emmental râpé	Dos de colin	Chili sin carne	
Pommes de terre	Salade verte	Quinoa aux petits légumes	Riz	
Fruit	Compote	Yaourt Bio à la vanille	Fromage	
			Fruit	

Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.

Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.

Maquette : service Communication. Illustrations : © Freepik