



Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
<p>Salade de cœurs de palmiers et maïs</p> <p>Couscous végétarien</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade d'endives, fromage et noix</p> <p>La Blanquette de volaille à l'ancienne de Frédérique</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Compote</p>	<p>Velouté de poireaux</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Quinoa</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Saucisses</p> <p>Lentilles</p> <p>Yaourt Bio</p>	<p>Carottes râpées aux dés d'emmental</p> <p>Pot au feu</p> <p>Pommes de terre/ légumes</p> <p>Mousse au chocolat</p>



Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
<p>Toast au chèvre</p> <p>Miel</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Fruit</p>	<p>Velouté de légumes au Kiri</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Ratatouille</p> <p>Beignet</p>	<p>Œufs durs</p> <p>Brandade au poisson</p> <p>Salade</p> <p>Glace</p>	<p>Emincé de chou aux pommes</p> <p>Haut de cuisse de poulet grand-mère</p> <p>Riz façon risotto</p> <p>Yaourt BIO</p>	<p>Macédoine vinaigrette aux herbes</p> <p>Les Spaghettis à la bolognaise de Julie</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>



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.

MENUS DU RESTAURANT MUNICIPAL



Lundi 16
Céleri rémoulade
Tajine de légumes et pois chiches
Semoule
Glace du mois

Mardi 17
Salade de blé au thon
Filet de poulet mariné
Jardinière de légumes
Fromage blanc BIO



Mercredi 18
Betteraves vinaigrette
Tagliatelles au saumon
Parmesan râpé
Fruit

Jeudi 19
Haricots verts vinaigrette balsamique
Le Riz à l'Espagnole de Roselyne
Fromage
Salade de fruits BIO

Vendredi 20
Carottes râpées aux dés de fromage
Jambon rôti
Frites
Fruit

Lundi 23
Saucisson à l'ail
Poisson meunière
Brocolis
Fromage
Fruit

Mardi 24
Salade asiatique
Veau marengo
Pommes de terre
Petits suisses aux fruits

Mercredi 25
Velouté de légumes à la vache qui rit
Boulettes de bœuf
Boulgour et ratatouille
Rocher Coco

Jeudi 26
Bâtonnets de carottes à croquer, sauce au fromage blanc
Dahl de lentilles au lait de coco
Riz basmati
Compote



Repas

Vendredi 27
Feuilleté au fromage
Filet de dinde
Duo de haricots verts
Gâteau d'anniversaire



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.



MENUS DU RESTAURANT MUNICIPAL



Lundi 30

Salade Piémontaise
Aiguillettes de poulet Cornflakes
Carottes aux jus
Fromage
Fruit

Mardi 31

Carottes râpées à l'orange
Hachis parmentier
Salade verte
Yaourt BIO

Mercredi 1

Salade verte fromage croutons
Pâtes carbonara
Fromage blanc aux fruits

Jeudi 2

Rillettes de sardines au fromage frais
Fondant de porc aux champignons
Boulgour aux petits légumes
Crème anglaise et sa cigarette russe

Vendredi 3

Pomelo
Gratin malouin (chou-fleur, pommes de terre, béchamel)
Salade verte
Sorbet



NOUVELLE RECETTE

Lundi 6

Férié

Mardi 7



Concombre vinaigrette
Gratin de pâtes aux brocolis et parmesan
Salade verte
Compote

Mercredi 8

Taboulé à l'orientale
Filet de poisson
Haricots verts persillés
Fruit

Jeudi 9

Salade de coeurs de palmiers et crevettes
Rougail saucisse
Riz
Crème dessert chocolat

Vendredi 10

Céleri aux pommes
Sauté de dinde à la normande
Pommes duchesse
Gâteau d'anniversaire
Tarte aux pommes



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.