



# MENUS DU RESTAURANT MUNICIPAL



<b>Lundi 5</b>	<b>Mardi 6</b>	<b>Mercredi 7</b>	<b>Jeudi 8</b>	<b>Vendredi 9</b>
Endives aux pommes Paupiettes de veau (UE) Petits pois carottes Yaourt BIO vanille	Macédoine vinaigrette <b>La Croziflette de Tanguy</b>  Salade verte Compote	Toast tomate et chèvre Sauté de porc Haricot blanc à la tomate Fruit	Carottes râpées au citron Chili sin carne Riz Crème dessert chocolat	Potage parmentier Poisson du jour Quinoa Fromage <b>Galette des rois</b> 

<b>Lundi 12</b>	<b>Mardi 13</b>	<b>Mercredi 14</b>	<b>Jeudi 15</b>	<b>Vendredi 16</b>
Céleri rémoulade Mijoté de porc à la moutarde Pâtes Yaourt	Crêpe au fromage Curry de potimarron Riz basmati Fruit	Harcots rouges, ananas, maïs Filet de dinde Haricots verts à l'ail Fromage Compote	Taboulé Poisson meunière Brocolis Yaourt BIO	Betteraves vinaigrette à l'ancienne <b>Le Parmentier de canard de Roselyne</b> Salade verte Fromage blanc et fruits exotiques



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

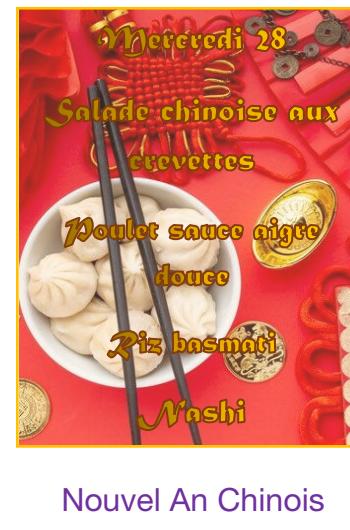


Janvier

<p><b>Lundi 19</b></p> <p>Feuilleté au fromage</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Haricots verts</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p><b>Mardi 20</b></p> <p>Soupe alphabet</p> <p>Bœuf braisé au paprika</p> <p>Carottes persillés</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p><b>Mercredi 21</b></p> <p>Pomelos</p> <p><b>Le Gratin de pâte au bœuf façon raclette de Julie</b></p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt</p>	<p><b>Jeudi 22</b></p> <p>Céleri au curry</p> <p>Filet de poisson, beurre blanc</p> <p>Quinoa aux petits légumes</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p><b>Vendredi 23</b></p> <p>Macédoine à la mimolette</p> <p>Chipolatas</p> <p>Frites</p> <p>Fruit</p>
---	--	--	--	--

<p><b>Lundi 26</b></p> <p>Sardines à l'huile</p> <p>Normandin de veau</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Compote</p>
--

<p><b>Mardi 27</b></p> <p>Velouté à la vache qui rit</p> <p>Tajine de légumes aux pois chiches</p> <p>Semoule</p> <p>Fruit</p>
--



<p><b>Jeudi 29</b></p> <p>Coleslaw</p> <p>Noix de joue de porc au cidre (UE)</p> <p>Pommes de terre rôties</p> <p>Entremet chocolat</p>
---

<p><b>Vendredi 30</b></p> <p>Salade verte, croûtons et lardons</p> <p>Dos de lieu noir</p> <p>Duo de haricots</p> <p><b>Gâteau d'anniversaire du mois !!!</b></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



Février

**Lundi 2**  
Toast chèvre et miel  
Poisson du jour  
Riz aux petits légumes  
Fruit

**Mardi 3**  
Salade de chou au sésame  
Spaghettis bolognaise  
Glace

**Mercredi 4**  
Pommes de terre, jambon  
Haut de cuisse de poulet  
Haricots verts à l'ail  
Petits suisses

**Jeudi 5**  
Céleri rémoulade  
Pané gourmand tomate mozzarella  
Petit pois carottes  
Fruit

**Vendredi 6**  
Carottes râpées  
Galette saucisse  
Salade verte  
Crêpes au sucre

**Lundi 9**  
Terrine de foie  
Sauté de dinde aux carottes  
Boulgour  
Yaourt

**Mardi 10**  
Carottes râpées à la ciboulette  
Paupiettes de veau  
Lentilles  
Entremet chocolat

**Mercredi 11**  
Lasagnes  
Salade verte  
Fromage  
Compote

**Jeudi 12**  
Betteraves vinaigrette aux herbes  
Rougail saucisses  
Riz  
Flan nappé caramel

**Vendredi 13**  
Salade Exotique (ananas, carottes, crevettes et maïs)  
Gratin de pâtes aux champignons  
Salade verte  
**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.

# MENUS DU RESTAURANT MUNICIPAL



Vacances  
FEVRIER

**Lundi 16**  
Carottes râpées à la ciboulette  
  
Sauté de poulet  
Riz  
  
Fromage  
Compote

**Mardi 17**  
Haricots verts à la mimolette  
  
Steak haché  
Frites  
  
Fromage blanc aux fruits

**Mercredi 18**

Pique-nique

**Jeudi 19**  
Salade d'endives au cervelas  
  
Filet de poisson  
Quinoa aux petits légumes  
  
Mousse au chocolat

**Vendredi 20**  
Velouté de potimarron  
  
Pizza 3 Fromages  
  
Fruit

**Lundi 23**  
Toast chèvre miel  
  
Paupiette de veau  
Purée de pommes de terre et brocolis  
  
Pomme

**Mardi 24**  
Œufs dur mayonnaise  
  
Poulet coco  
Haricots verts  
  
Yaourt

**Mercredi 25**  
Pique-nique

**Jeudi 26**  
Salade asiatique  
  
Tagliatelles carbonara  
Parmesan  
  
Compote

**Vendredi 27**  
Betteraves rouges  
  
Filet de poisson  
Quinoa  
  
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.