



Menus du restaurant municipal

Réalisés avec 40% de produits bio et fermiers locaux.



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1 ^{er} au 5 mars	Tartinade de thon Escalope viennoise Purée de carottes Yaourt	Batavia emmental Boulettes d'agneau Céréales gourmandes bio Entremet	 Menu végétarien Concombre à la crème Pizza au fromage Salade verte Compote	Choudou bio à l'indienne Filet de lieu sce aurore · Riz Glace	Bouillon de bœuf alphabet Goulash de bœuf · Haricots verts Fromage Fruit
Semaine du 8 au 12 mars	Betteraves bio Poulet rôti · Petits pois carottes Eclair au chocolat	 Menu végétarien Carottes râpées bio Tuggets de blé · Frites Yaourt de Mézérac	Crêpe au fromage Raché de veau · Mousseline d'épinards Cocktail de fruits	Céleri tomato bio Brandade de poisson Salade verte bio · Fromage Fruit	Mousse de canard Rôti de porc fermier Haricots blancs Entremet
Semaine du 15 au 19 mars	 Menu végétarien Macédoine mayonnaise Chili végétarien Riz Fromage blanc	Betteraves râpées bio Paupiette de veau Printanière de légumes Glace	Rillettes Escalope de dinde Petits pois Yaourt	Taboulé Sauté de bœuf de Brière Carottes bio Crème dessert bio	Radis bio beurre Pané de colin sce ratatouille Semoule Fromage Fruit
Semaine du 22 au 26 mars	Betteraves tomates et maïs Burger breton Salade verte Entremet	Salade coleslaw Merlu sce suchet Blé aux petits légumes Yaourt de Mézérac	Carottes râpées bio Pâtes carbonara · Emmental râpé Fruit	Saucisson à l'ail Sauté de dinde · Haricots plats Fromage Fruit	 Menu végétarien Œuf dur mayonnaise Galette au fromage Salade verte bio Compote
Semaine du 29 mars au 2 avril	Friand au fromage Rôti de dinde · Lentilles Fromage Fruit	 Menu végétarien Concombre et feta Lasagnes de légumes Salade verte bio Glace	Choudou bio à l'emmental Chipolatas · Flageolets Liegeois chocolat	Carottes râpées Lieu sce beurre blanc Pomme de terre vapeur Yaourt	Beurre de sardines Sauté de porc · Haricots beurre Entremet



Présence possible d'allergènes dans les préparations culinaires.

À noter pour les plateaux livrés à domicile et pour le portage à l'école Sainte-Marie : les repas servis sont fabriqués et doivent être consommés le jour même. Pour leur conservation, les denrées sont livrées chaudes à > +63°, froides à < + 3°. Par mesure d'hygiène, veillez à bien respecter la chaîne des températures.

