



Menus du restaurant municipal

Réalisés avec 40% de produits bio et fermiers locaux.



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 31 mai au 4 juin	Melon Sauté de dinde ail et fines herbes Haricots beurre Liégeois chocolat bio	Salade de tomates Couscous agneau Semoule aux raisins Fromage Fruit	Menu végétarien Carottes râpées bio Omelette fromage Coquillettes Glace	Céleri tomato bio Hachis parmentier Salade verte bio Fromage blanc	Pâté de foie Merlu sauce citron Boullgour bio Compote
Semaine du 7 au 11 juin	Menu végétarien Concombre et feta Boulettes de soja sauce tomate Torsades aux légumes Cocktail de fruits	Salade bio mimolette Joue de porc Petits pois Beignet aux pommes	Salade coleslaw bio Cuisse de poulet Pommes noisettes Entremets	Radis bio beurre Poisson frais Riz aux poivrons Fromage Fruit	Choudou bio emmental Goulash de bœuf Carottes à la crème Yaourt de Mézerac
Semaine du 14 au 18 juin	Pastèque Escalope viennoise Gratin de courgettes bio Yaourt	Menu végétarien Macédoine Lasagnes de légumes Salade verte bio Crème dessert bio	Beurre de sardines Haché de veau Haricots verts Fromage Fruit	Tomates mozzarella Rôti de porc fermier Lingots de Vendée Glace	Carottes râpées bio Merlu sauce Suchet Blé aux petits légumes Fromage Fruit
Semaine du 21 au 25 juin	Betteraves bio Burger breton Salade verte bio Compote	Saucisson sec Sauté de veau marengo Haricots plats Yaourt de Mézerac	Tomates vinaigrette Pâtes carbonara Gruyère râpé Yaourt	Choudou bio aux pommes Lieu sauce beurre blanc Pommes de terre vapeur Fromage Fruit	Menu végétarien Concombre à la crème Croq fromage Petits pois carottes Flan pâtissier
Semaine du 28 juin au 2 juillet	Salade de tomates/maïs Paupiette de veau Lentilles Yaourt	Melon Saucisse / Frites Fromage Fruit	Céleri tomato bio Escalope de dinde Flageolets Mousse au chocolat	Menu végétarien Œuf dur mayonnaise Galette au fromage Salade verte bio Glace	Betteraves râpées bio Pané de colin Sauce ratatouille Céréales gourmandes bio Fromage blanc

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.

