



Menus du restaurant municipal

Réalisés avec 40% de produits bio et fermiers locaux.



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 29 novembre au 3 décembre	Tartinade de thon Paupiette de veau Haricots verts Fromage blanc aux fruits	Menu végétarien Velouté de lentilles bio Pâtes bolognaise végétarienne Gruyère rapé Compote	Saucisson à l'ail Escalope de dinde Mousseline d'épinards Petits-suisse	Carottes rapées bio Filet de lieu MSC Céréales gourmandes bio Yaourt de Mézérac	Soupe de légumes bio Cassoulet Salade verte bio Brie Clémentines
Semaine du 6 au 10 décembre	Potage tomate vermicelles Sauté de porc Label Rouge Petits pois Beignet	Betteraves rapées bio Boulettes de bœuf Gratin de chou-fleur Yaourt de Mézérac	Menu végétarien Radis bio beurre Omelette au fromage Coquillettes Banane	Choudou bio à l'emmental Rôti de veau Carottes bio à la crème Crème caramel bio	Velouté de potiron bio Brandade de poisson Salade verte bio Fromage frais Pomme bio
Semaine du 13 au 17 décembre	Menu végétarien Betteraves et pommes bio Croq' fromage Haricots beurre Mousse au chocolat	Bouillon de bœuf alphabet Filet de merlu MSC Riz aux petits légumes Montboissier Kiwi	Céleri tomato bio Haché de veau Lentilles bio Yaourt bio	Repas de Noël Rillettes de saumon Sauté de canard au miel Gratin dauphinois Douceur au chocolat Clémentine	Soupe de légumes bio Galette pouliguennaise Salade verte bio Glace
Semaine du 20 au 24 décembre Vacances scolaires	Œuf dur mayonnaise Saucisse flageolets Compote pomme pêche	Velouté de courgettes Filet de hoki meunière Blé à la tomate Fromage Orange	Mousse de canard Sauté de dinde Petits pois carottes Crème dessert bio	Menu végétarien Salade coleslaw bio Nuggets de blé Haricots verts Yaourt	Velouté de champignons Filet mignon Pommes duchesses Pâtisserie
Semaine du 27 au 31 décembre Vacances scolaires	Sardines à l'huile Escalope de porc Salsifis Fromage blanc	Bouillon de bœuf Pot-au-feu Légumes de pot-au-feu Entremets	Asperges vinaigrette Boudin blanc Purée de carottes Fromage Fruit	Pâté en croûte Cuisse de canard à l'orange Endives braisées Yaourt	Velouté de poireaux Saumon beurre blanc Pommes de terre vapeur Pâtisserie



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.

