







2023

Menus du restaurant municipal

Réalisés avec 40% de produits bio et fermiers locaux.



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine Du 30 janvier au 3 février	 Menu végétarien Betteraves bio Chili végétarien Riz pilaf Yaourt de Mézerac	Feuilleté au fromage Paupiettes de veau Haricots beurre Crème dessert bio	Soupe de légumes bio Escalope de dinde Mousseline d'épinards Éclair au chocolat	Chandeleur Salade coleslaw bio Bœuf bourguignon bio Macaroni Crêpe au chocolat	Potage tomate vermicelles Brandade de poisson Salade verte bio Fromage Fruit
Semaine Du 6 au 10 février	Œuf mayonnaise Sauté de dinde Petits pois Compote bio	Bouillon de bœuf alphabet Chipolatas Gratin de chou-fleur bio Fromage Fruit	Saucisson à l'ail Hachis parmentier Salade verte bio Yaourt aux fruits bio	Carottes râpées bio Lieu sauce beurre blanc Céréales gourmandes bio Yaourt de Mézerac	 Menu végétarien Soupe de légumes bio Croque fromage Frites Glace
• Vacances • Semaine Du 13 au 17 février	Potage tomate vermicelles Escalope de porc Haricots verts Tarte aux pommes bio	 Menu végétarien Choudou bio à l'indienne Pizza au fromage Salade verte bio Yaourt sucré bio	Salade mimolette Sauté de veau Marengo Haricots blancs Glace	Pâté de foie Filet de dinde Gratin dauphinois bio Entremets	Velouté de poireaux bio Merlu sauce aurore Riz aux poivrons Fromage Fruit
• Vacances • Semaine Du 20 au 24 février	Macédoine mayonnaise Cuisse de poulet rôti Pommes noisettes Fromage Fruit	Bouillon de bœuf alphabet Jambon grillé Lentilles bio Tarte au chocolat	Betteraves bio mimosa Goulash de bœuf Petits pois carottes Glace	 Menu végétarien Carottes râpées bio Omelette au fromage Coquillettes Entremets	Velouté de potiron bio Pané de colin Boullgour bio à la tomate Yaourt aux fruits bio

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.

