



2023

# Menus du restaurant municipal

Réalisés avec 40% de produits bio et fermiers locaux.



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine Du 2 au 6 janvier</b>	Crêpe fromage Merlu sauce beurre blanc Haricots beurre Yaourt sucré bio	Potage tomate vermicelles Burger breton Salade verte bio Compote	Carottes râpées bio Spaghettis à la carbonara Emmental râpé Mousse au chocolat	 Menu végétarien Céleri tomato bio Couscous végétarien Semoule bio aux raisins Fromage Fruit	Velouté de chou-fleur bio Lieu sauce aurore Riz pilaf Galette des rois
<b>Semaine Du 9 au 13 janvier</b>	Pâté de campagne Escalope viennoise Haricots verts Crème dessert bio	 Menu végétarien Velouté de lentilles bio Pâtes à la bolognaise végétarienne Emmental râpé Yaourt aux fruits bios	Batavia bio au Gouda Hâché de veau Gratin de chou-fleur bio Glace	Carottes râpées bio Merlu sauce suchet Blé bio aux petits légumes Pâtisserie maison	Soupe de légumes bio Cassoulet Haricots blancs Fromage Fruit
<b>Semaine Du 16 au 20 Janvier</b>	Bouillon de bœuf alphabet Sauté de poulet Petits pois Éclair au chocolat	Beurre de sardines Rôti de porc fermier Haricots plats Yaourt de Mézerac	 Menu végétarien Céleri tomato bio Nuggets de blé Frites Compote bio	Salade bio mimolette Sauté de veau bio Carottes bio à la crème Flanby	Velouté de potiron bio Pané de colin sauce ratatouille Boullgour bio Fromage Fruit
<b>Semaine Du 23 au 27 Janvier</b>	Nouvel an chinois Nems de poulet Porc au caramel Riz cantonais Yaourt noix de coco	Potage tomate vermicelles Filet de dinde Lentilles bio Fromage Fruit	Salade coleslaw bio Lieu sauce beurre blanc Pommes de terre vapeur bio Fromage blanc	 Menu végétarien Taboulé Galettes au fromage Salade verte bio Compote bio	Soupe de légumes bio Boulettes de bœuf bio Petits pois carottes Glace

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, veuillez à bien respecter la chaîne des températures.

