



Menus du restaurant municipal

Réalisés avec 40% de produits bio et fermiers locaux.

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 $> +63^{\circ}$, froides à $< +3^{\circ}$. Par mesure d'hygiène, veillez à bien respecter la chaîne des températures.



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30 octobre au 3 novembre Vacances	Salade coleslaw Tomates farcies Riz Entremets Framboise / Litchi	Menu Halloween Soupe de potiron Nuggets de poulet Purée de patates douces Semoule au lait, coulis de fruits rouges	FÉRIÉ	Menu végétarien Cœurs de palmier et maïs Parmentier lentilles corail Fromage Poire	Velouté de poireaux / Pommes de terre Filet de lieu sauce Suchet Haricots nantais Fromage Éclair au chocolat
Semaine du 6 au 10 novembre	Rillettes Mignonin de veau à l'emmental, sauce forestière Petits pois Raisin	 Menu végétarien Macédoine et thon Lasagnes bio de légumes Salade verte Mousse au chocolat	Velouté de tomates Poisson pané sauce tartare Frites Fromage Kiwi	Céleri tomato Blanquette de volaille Carottes vichy Fromage Tarte aux poires	Salade Mimolette Couscous Agneau Ananas au sirop et chantilly
Semaine du 13 au 17 novembre	 Menu végétarien Velouté Dubarry Falafels sauce tomate Riz Yaourt nature sucré de Mézerac	Crêpe au fromage Filet de colin beurre blanc Épinards à la crème Pomme bio	Salade fromagère Rôti de porc Purée de carottes / Pommes de terre Yaourt bio aux fruits de la ferme Gineau	Choux-fleurs bio cocktail Burger breton Salade verte Fromage Abricot au sirop	Bouillon de légumes Quiche lorraine Salade verte Banane
Semaine du 20 au 24 novembre	Duo céleri / Carottes bio Poulet rôti Céréales gourmandes Fromage Poire au chocolat	Velouté de légumes Saucisse Lentilles bio Fromage blanc aux fruits des bois de Mézerac	 Menu végétarien Salade emmental Œuf dur sauce aurore Blé Compote pomme / banane	Betteraves bio Brandade Salade verte Entremets à la vanille	Concombre bio Sauté de boeuf Haricots verts Fromage Beignet au chocolat
Semaine du 27 novembre au 1^{er} décembre	Œuf mimosa Merlu sauce béarnaise Purée de panais Fromage Kiwi	Salade coleslaw Cassoulet toulousain Yaourt vanille de la ferme Gineau	Soupe de potiron Escalope viennoise Gratin de blettes Fromage blanc	 Menu végétarien Velouté de carottes Galette fromage Salade verte Riz au lait	Feuilleté au fromage Sauté de porc au curry Rôsti de légumes Pomme bio

