



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°, froides à < + 3°. Par mesure d'hygiène, veillez à bien respecter la chaîne des températures.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1^{er} au 5 avril	Férial	Haricots verts vinaigrette Brandade de poisson Salade verte bio Yaourt sucré de Mézerac	Salade bio mimolette Filet de poulet Carottes bio à la crème Riz au lait	Menu végétarien Feuilleté fromage Nems de légumes Riz bio Fruit de saison	Rillettes de sardines Pâtes bio carbonara Salade bio Compote bio
Semaine du 8 au 12 avril	Concombre bio Burger breton Salade verte bio Poire au chocolat	Salade bio fromagère Cordon bleu Pâtes bio Cocktail de fruits au sirop	Céleri bio tomate Choucroute Tomme de Mézerac Tarte normande	Carottes bio râpées Poisson Blé bio aux petits légumes Fromage blanc bio de la ferme Gineau	Menu établi par la classe de CM2 Menu végétarien Radis bio sauce yaourt et ciboulette Galette au fromage Salade verte Pomme cuite
Semaine du 15 au 19 avril	Salade bio emmental Blanquette de dinde Frites Compote	Salade piémontaise Sauté de porc au curry Haricots verts bio Yaourt aux fruits de Mézerac	Menu végétarien Chouduo bio Gratin de crozets aux lentilles bio et petits pois Fromage blanc	Tomates mozzarella Sauté de bœuf Carottes bio Beignet à la framboise	Taboulé Poisson Julienne de légumes Yaourt bio aux fruits de la ferme Gineau
Vacances Semaine du 22 au 26 avril	Radis bio Chipolatas - Purée Tomme grise Pêches au sirop	Saucisson à l'ail Pizza au fromage Salade verte bio Tarte aux poires	Tomates vinaigrette Poisson - épinards Quatre-quarts Crème anglaise	Céleri bio tomate Navarin d'agneau printanier Fromage Compote	Menu végétarien Concombre/féta Tartine céréalière Salade verte bio Abricots au sirop
Vacances Semaine du 29 avril 3 mai	Carottes bio râpées Poisson Boulgour bio et brocolis Fromage blanc	Betteraves bio Quiche lorraine Salade verte bio Glace	Férial	Menu végétarien Macédoine œuf mayonnaise Nuggets de blé Purée de pommes de terre Fromage / Fruit de saison	Tartinade de sardines Escalope viennoise Haricots beurre Fromage Fruit de saison