



Mai

2024

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 6 au 10 mai	Crêpe aux fromages Brandade Salade bio Tarte aux pommes	Chou-fleur vinaigrette Galette jambon fromage Salade bio Glace	FÉRIÉ	FÉRIÉ	FERMÉ
Semaine du 13 au 17 mai	Salade bio mimolette Burger breton Brie Compote Bio	Menu végétarien Radis bio Pâtes bio à la napolitaine Tomme grise Salade de fruits	Œufs durs Quiche lorraine Salade verte bio Camembert Poire au chocolat	Tomate bio Sauté de veau Céréales gourmandes bio Yaourt aux fruits de Mézerac	Salade piémontaise Sauté de volaille tandoori Petits pois carottes Emmental Pomme
Semaine du 20 au 24 mai	FÉRIÉ	Salade bio fromagère Poisson Julienne de légumes Fromage blanc bio de la ferme de Gineau et madeleine	Pamplemousse Palette de porc à la diable Purée de légumes bio Semoule au lait	Menu établi par la classe de CM2 Menu végétarien Betteraves bio Lentilles et boulgour sauce tomate Yaourt bio aux fruits de la ferme de Gineau	Choudou bio Lasagnes bio sauce bolognaise Cantal Fruits au sirop
Semaine du 27 au 31 mai	Concombre ail et fines herbes Couscous agneau Glace	Macédoine Goulasch de bœuf Riz bio Vache qui rit® Fruit	Feuilleté au fromage Poulet rôti Gratin de courgettes bio Fruit	Céleri bio tomato Fish and Chips Tomme blanche Abricots au sirop	Menu établi par la classe de CM2 Menu végétarien Carottes râpées bio Gnocchis à la tomate et aux épinards Fromage blanc de Mézerac