

Restaurant municipal

Menus du lundi 27 au 31 janvier 2025

JOUR		ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Lundi	27	Salade composée	Pâtes à la bolognaise 	 Fromage bio et fruits
Mardi	28	Charcuterie (cervelas)	 Sauté de porc / Haricots	 Laitage bio
Mercredi	29	Crêpe au fromage	Poulet / Petits pois - carottes	Galette des rois
Jeudi	30	Surimi - macédoine	 Menu veggie	Gâteau d'anniversaire
Vendredi	31	 Potage bio	 Filet de poisson frais / Riz bio 	Fromage blanc

Menus du lundi 3 au vendredi 7 février 2025

JOUR		ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Lundi	3	Betteraves aux pommes	 Hachis parmentier / Salade	 Fromage bio et fruits
Mardi	4	Concombre à la crème	 Menu veggie	Gâteau au chocolat
Mercredi	5	 Potage bio	 Saucisse / Poêlée de légumes	 Compote bio
Jeudi	6	Salade composée	 Poulet / Frites	 Laitage bio
Vendredi	7	 Potage bio	 Filet de poisson pané / Duo de carottes	Gênoise

Menus du lundi 10 au vendredi 14 février 2025

JOUR		ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Lundi	10	 Charcuterie (rillettes)	 Pâtes bio à la carbonara 	 Fromage bio et fruits
Mardi	11	 Potage bio	Couscous	 Laitage bio
Mercredi	12	Oeufs mayonnaise	Steak haché frais / Haricots verts	 Mousse au chocolat bio
Jeudi	13	Salade de crudités	 Menu veggie	 Gâteau veggie
Vendredi	14	Salade piémontaise	 Filet de poisson / Pommes vapeur	Île flottante

Menus du lundi 17 au vendredi 21 février 2025

JOUR		ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Lundi	17	Salade composée	 Lasagnes à la bolognaise / Salade verte	 Fromage bio et fruits
Mardi	18	Feuilleté hot-dog	 Émincé de dinde / Poêlée de légumes	Crêpe au chocolat
Mercredi	19	Carottes râpées	 Menu veggie	Gâteau à la banane
Jeudi	20	Pique-nique		
Vendredi	21	 Potage bio	 Filet de poisson pané / Semoule bio  	Laitage bio

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.