

Restaurant municipal

Menus du lundi 24 au vendredi 28 mars 2025

JOUR		ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Lundi	24	Salade composée	 Pâtes bio à la bolognaise 	 Fromage bio et fruits
Mardi	25	 Charcuterie	 Rôti de porc / Haricots verts	 Laitage bio
Mercredi	26	Feuilleté hot-dog	 Poulet / Frites	 Compote bio
Jeudi	27	Carottes râpées	Tajine veggie	Gâteau d'anniversaire
Vendredi	28	 Potage bio	 Filet de poisson frais / Julienne de légumes bio 	Fromage blanc

Menus du lundi 31 mars au vendredi 4 avril 2025

JOUR		ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Lundi	31	Tomates maïs vinaigrette	 Hachis parmentier / Salade	 Fromage bio et fruits
Mardi	1	Betteraves aux pommes	 Sauté de porc / Mogettes 	 Laitage bio
Mercredi	2	 Salade composée	Couscous	 Mousse au chocolat bio
Jeudi	3	Charcuterie	Croziflette / Salade	Crème au chocolat
Vendredi	4	 Potage bio	 Filet de poisson pané / Duo de carottes	Gênoise à la confiture

Menus du lundi 7 au vendredi 11 avril 2025

JOUR		ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Lundi	7	Salade jambon-Emmental	Pâtes à la carbonara	 Fromage bio et fruits
Mardi	8	Salade de cervelas	Poulet rôti / Frites	Tarte aux pommes maison 
Mercredi	9	Tomates vinaigrette	 Menu veggie	Liégeois au chocolat
Jeudi	10	Pique-nique		
Vendredi	11	Œufs mayonnaise	 Filet de poisson / Riz et légumes	Laitage

Menus du lundi 14 au vendredi 18 avril 2025

JOUR		ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Lundi	14	Surimi-macédoine	Rôti de filet de bœuf / Purée de pommes de terre	 Fromage bio et fruits
Mardi	15	Tomates-mozarella	 Pizza maison / Salade	Tiramisu
Mercredi	16	Pique-nique		
Jeudi	17	Feuilleté au fromage	 Poisson pané / Poêlée de légumes	 Laitage bio
Vendredi	18	Concombres à la crème	 Menu veggie	 Gâteau veggie

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.