

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 08
Mar

Œufs durs mayonnaise

Poulet rôti



Filet de colin pané



Ratatouille

Edam bio

Fruit

MARDI | 09
Mar

Rémoulade mystère

Omelette Bio
aux fines herbes

Farfalles Bio
Plat BIO

Saint-Nectaire



Flan chocolat

MERCREDI | 10
Mar

Tomate au fromage blanc
Bio

Rôti de porc
sauce moutarde



Boulette de lentilles
sauce basquaise

Pommes de
terre vapeur



St moret bio

Compote de pommes

JEUDI | 11
Mar

Salade aux deux fromages

Sauté de bœuf
Label à la moutarde



Quenelles Bio
à la lyonnaise

Printanière de légumes

Camembert Bio
Plat BIO

Cake aux pommes



VENDREDI | 12
Mar

Potage aux légumes

Filet de lieu
à l'indienne



Riz à l'indienne

Yaourt nature sucré bio
Plat BIO

Corbeille de fruits Bio
Plat BIO



Label Rouge



Spécialité
du chef



App.
Origine Prot



Origine
France



Produits
locaux



Pêche
responsable

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Restaurant Municipal

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 15
Mar

Céleri rémoulade

Nuggets de blé



Choux-fleurs
saveur antillaise

Brie Bio
Plat BIO

Compote de pommes
et abricots Bio

MARDI | 16
Mar

Carottes râpées

Escalope de dinde
Label



Pavé de colin
sauce Nantua



Coquillettes Bio
Plat BIO

Vache qui rit bio

Crème dessert à la vanille

MERCREDI | 17
Mar

Concombre à la crème

Chipolatas aux herbes

Lentilles Bio
Plat BIO

Edam

Corbeille de fruits Bio
Plat BIO

JEUDI | 18
Mar

Pâté de campagne

Filet de colin
meunière et citron

Petits pois

Saint-Paulin Bio
Plat BIO

Corbeille de fruits



VENDREDI | 19
Mar

Salade verte

Hachis Parmentier



Parmentier lentille bio

Yaourt nature sucré bio
Plat BIO

Gaufre fantasia



Végétarien



Label Rouge



Pêche
responsable



Vergers
EcoRespons



Origine
France

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Restaurant Municipal

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 22
Mar

Radis beurre

Semoule tandoori



St moret bio

Liégeois au chocolat

MARDI | 23
Mar

Concombre et maïs Bio
Plat BIO

Macaroni romagnola

Merlu sauce normande

Camembert Bio
Plat BIO

Fruit

MERCREDI | 24
Mar

Salade verte bio

Sauté de porc
Label au curry



Tarte aux trois fromages

Purée de courgettes

Saint-Paulin Bio
Plat BIO

Pêche au sirop

JEUDI | 25
Mar

Tomate vinaigrette bio
Plat BIO

Poulet Bio à la basquaise
Plat BIO

Galette tofu
provençale Bio

Haricots beurre
saveur antillaise

Mimolette

Gâteau au yaourt
à la vanille

VENDREDI | 26
Mar

Œufs durs mayonnaise

Filet de lieu
sauce crème citron



Pommes de
terre vapeur



Tomme Auvergne Bio
Plat BIO

Fruit



Végétarien



Label Rouge



Pêche
responsable



Produits
locaux

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe


Restaurant Municipal

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 29
Mar

Betterave et pommes bio
Plat BIO

Burger veau à l'indienne

Pané de blé
fromage épinards 

Potatoes roty

Tomme Auvergne Bio
Plat BIO

Fruit

MARDI | 30
Mar

Carottes Bio râpées
Plat Bio

Omelette Bio
Plat BIO

Epinards bio à la crème

Mimolette

Crème dessert à la vanille
plat bio

MERCREDI | 31
Mar

Chou blanc vinaigrette


Tartiflette végétarienne
Plat BIO

Yaourt nature sucré bio
Plat BIO

Cocktail de fruits

JEUDI | 01
Avr

Iceberg à la vinaigrette
d'agrumes

Filet de merlu
meuniere et citron 


Brocolis

Fromage blanc Bio
Plat BIO

Muffin nature
pépites chocó noir

VENDREDI | 02
Avr


Taboulé Bio
Plat BIO

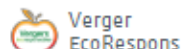
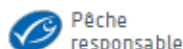
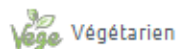
Sauté de bœuf
Label à la moutarde 

Tarte aux légumes

Poêlée de Guyane
céleri, carotte, champignons

St moret bio

Corbeille de fruits 



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Restaurant Municipal

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 05
Avr

Concombre vinaigrette Bio
Plat BIO

Pané de blé
fromage épinards



Torti saveur du midi

Emmental râpé

Flan les 2 vaches
plat bio

MARDI | 06
Avr

Salade de pomme de terre

Emincé de dinde
Label à la provençale



Tarte aux trois fromages

Haricots verts bio

Carré de l'Est Bio
Plat BIO

Corbeille de fruits



MERCREDI | 07
Avr

Salade verte
Bio aux croûtons

Hachis Parmentier

Parmentier de poisson



Yaourt nature sucré bio
Plat BIO

Mousse chocolat au lait

JEUDI | 08
Avr

Cœuf au nid

Rôti d'agneau
farci aux herbes

Omelette nature Bio
Plat BIO

Carottes vapeur Bio
Plat BIO

Gouda

Gâteau au chocolat

Lapinou de Pâques

VENDREDI | 09
Avr

Potage de
légumes frais



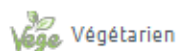
Pavé de colin
sauce normande



Riz Bio créole
Plat BIO

Camembert Bio
Plat BIO

Fruit



Végétarien



Label Rouge



Vergers
EcoRespons



Pêche
responsable



Produits
locaux

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Restaurant Municipal

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 12
Avr

Salade des alpages

Ravioli à la volaille


Ravioli tofu Bio gratiné
Plat BIO

St moret bio

Corbeille de fruits Bio
Plat BIO

MARDI | 13
Avr

Coleslaw Bio
carotte et chou blanc Bio

Filet de colin pané 

Petits pois

Mimolette

Donuts au sucre

MERCREDI | 14
Avr

Salade verte au maïs

Boulettes de bœuf sauce
tomate Bio

Boulette de lentilles
sauce basquaise


Ratatouille

Brie Bio
Plat BIO

Fromage blanc aux fruits

JEUDI | 15
Avr

Radis beurre

Escalope de poulet
Label 

Pavé du fromager
à l'emmental


Semoule Bio
Plat BIO

Saint-Paulin Bio
Plat BIO

Liégeois au chocolat

VENDREDI | 16
Avr

Assiette de salami

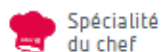
Nuggets de blé 

Epinards à la béchamel

Vache qui rit bio

Fruit

Restaurant Municipal



Spécialité
du chef



Label Rouge



Végétarien


Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 19
Avr

Betteraves Bio
Plat Bio

Pilons de poulet
à l'américaine

Beignets de poisson 

Pommes vapeur

Rondele ail fines herbes

Corbeille de fruits Bio
Plat BIO

MARDI | 20
Avr

Endives aux croûtons

Boulette de lentilles
sauce basquaise

Haricots beurre
en persillade

Tomme de pays Bio
Plat BIO 

Crème dessert à la vanille
plat bio

MERCREDI | 21
Avr

Salade choubidou
Plat bio

Carré de porc fumé

Quenelles natures
sauce bechamel


Jeunes carottes
saveur antillaise

Camembert Bio
Plat BIO

Fruit

JEUDI | 22
Avr

Tomate au fromage blanc
Bio

Sauté de bœuf
Label mironton 

Tarte au chèvre
tomate & basilic


Coquillettes Bio
Plat BIO

Yaourt nature sucré bio
Plat BIO

Cake au chocolat et vanille

VENDREDI | 23
Avr

Roulade de volailles
aux olives

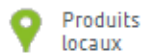
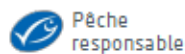
Filet de hoki
sauce aurore 

Purée de brocolis

Fondu Président

Corbeille de fruits Bio
Plat BIO

Restaurant Municipal



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 26
Avr

Celeri remoulade bio
Plat BIO

Cordon bleu

Pavé du fromager
à l'emmental


Pommes safranées

Mimolette

Beignet au chocolat
et noisettes

MARDI | 27
Avr

Concombre et maïs

Chili végétarien 


Brie Bio
Plat BIO

Fruit

MERCREDI | 28
Avr

Salade verte

Spaghetti à la bolognaise


Filet de colin
sauce crème tomatée 


Yaourt nature sucré bio
Plat BIO

Compote de pommes et
abricots

JEUDI | 29
Avr

Œufs durs mayonnaise

Escalope de poulet à
l'estragon 

Nuggets de blé 


Purée de potiron

St moret bio

Fruit

VENDREDI | 30
Avr

Carottes Bio râpées
Plat Bio

Filet de merlu
meunière et citron 


Epinards à la crème Bio
Plat BIO


Cotentin

Ile flottante

Restaurant Municipal



 Végétarien

 Pêche
responsable

 Label Rouge

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 03
Mai

Chou rouge
aux pommes Bio


Macaronis veg
haricots paprika coco


Edam

Flan au chocolat

MARDI | 04
Mai

Saucisson à l'ail

Emincé de dinde
Label à la provençale 

Omelette nature 

Choux-fleurs
saveur du jardin


Camembert Bio
Plat BIO

Fruit

MERCREDI | 05
Mai

Endives en salade Bio
Plat BIO

Chili con carne


Filet de colin pané 


Tomme Auvergne Bio
Plat BIO

Mousse chocolat au lait

JEUDI | 06
Mai

Betteraves Bio
Plat Bio

Sauté de veau
Label aux
champignons 

Pané de blé
fromage épinards 


Courgettes à la persillade

Carré de l'Est Bio
Plat BIO

Gâteau au yaourt
à la noix de coco

VENDREDI | 07
Mai

Roulade de volaille

Filet de cabillaud
sauce crème citron 

Carottes vapeur Bio
Plat BIO

Yaourt nature sucré bio
Plat BIO

Fruit



Label Rouge



Végetarien



Spécialité
du chef



Pêche
responsable

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Restaurant Municipal