

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 08
Mar

Poulet rôti



Filet de colin pané



Ratatouille

Edam bio

Fruit

MARDI | 09
Mar

Rémoulade mystère

Omelette Bio
aux fines herbes

Farfalles Bio
Plat BIO

Flan chocolat

MERCREDI | 10
Mar

Tomate au fromage blanc
Bio

Rôti de porc
sauce moutarde



Boulette de lentilles
sauce basquaise

Pommes de
terre vapeur



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

Cake aux pommes



VENDREDI | 12
Mar

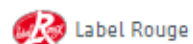
Filet de lieu
à l'indienne



Riz à l'indienne

Yaourt nature sucré bio
Plat BIO

Corbeille de fruits Bio
Plat BIO



Label Rouge



Spécialité
du chef



Origine
France



Produits
locaux



Pêche
responsable

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Restaurant Municipal

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 15
Mar

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

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

Filet de colin
meunière et citron

Petits pois

Saint-Paulin Bio
Plat BIO

Corbeille de fruits



VENDREDI | 19
Mar

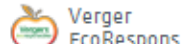
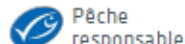
Salade verte

Hachis Parmentier



Parmentier lentille bio

Gaufre fantasia



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Restaurant Municipal

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 22
Mar

Semoule tandoori



St moret bio

Liégeois au chocolat

MARDI | 23
Mar

Concombre et maïs Bio
Plat BIO

Macaroni romagnola

Merlu sauce normande

Fruit

MERCREDI | 24
Mar

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

Gâteau au yaourt
à la vanille

VENDREDI | 26
Mar

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

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

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

Filet de merlu
meuniere et citron



Brocolis

Fromage blanc Bio
Plat BIO

Muffin nature
pépites chocó noir

VENDREDI | 02
Avr

Taboulé Bio
Plat BIO

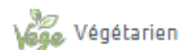
Sauté de bœuf
Label à la moutarde



Tarte aux légumes

Poêlée de Guyane
céleri, carotte, champignons

Corbeille de fruits



Végétarien



Pêche
responsable



Label Rouge



Verger
EcoRespons

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Restaurant Municipal

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 05
Avr

Pané de blé
fromage épinards



Torti saveur du midi

Emmental râpé

Flan les 2 vaches
plat bio

MARDI | 06
Avr

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

Œuf au nid

Rôti d'agneau
farci aux herbes

Omelette nature Bio
Plat BIO

Carottes vapeur Bio
Plat BIO

Gâteau au chocolat

Lapinou de Pâques

VENDREDI | 09
Avr

Pavé de colin
sauce normande



Riz Bio créole
Plat BIO

Camembert Bio
Plat BIO

Fruit



Végétarien



Label Rouge



Verger
EcoRespons



Pêche
responsable

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Restaurant Municipal

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 12
Avr

Ravioli à la volaille

Ravioli tofu Bio gratiné
Plat BIO

St moret bio

Corbeille de fruits Bio
Plat BIO

MARDI | 13
Avr

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

Fromage blanc aux fruits

JEUDI | 15
Avr

Radis beurre

Escalope de poulet
Label

Pavé du fromager
à l'emmental

Semoule Bio
Plat BIO

Liégeois au chocolat

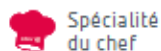
VENDREDI | 16
Avr

Nuggets de blé

Epinards à la béchamel

Vache qui rit bio

Fruit



Spécialité
du chef



Label Rouge



Végétarien


Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Restaurant Municipal

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 19
Avr

Pilons de poulet
à l'américaine

Beignets de poisson 

Pommes vapeur

Rondele ail fines herbes

Corbeille de fruits Bio
Plat BIO

MARDI | 20
Avr

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

Carré de porc fumé


Quenelles natures
sauce bechamel

Jeunes carottes
saveur antillaise

Camembert Bio
Plat BIO

Fruit

JEUDI | 22
Avr

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

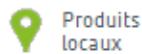
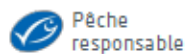
VENDREDI | 23
Avr

Filet de hoki
sauce aurore 

Purée de brocolis

Fondu Président

Corbeille de fruits Bio
Plat BIO



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Restaurant Municipal

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 26
Avr

Cordon bleu


Pavé du fromager
à l'emmental

Pommes safranées

Mimolette

Beignet au chocolat
et noisettes

MARDI | 27
Avr


Chili végétarien 

Brie Bio
Plat BIO

Fruit

MERCREDI | 28
Avr


Spaghetti à la bolognaise


Filet de colin
sauce crème tomatée 

Yaourt nature sucré bio
Plat BIO

Compote de pommes et
abricots

JEUDI | 29
Avr

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

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


Macaronis veg
haricots paprika coco

Edam

Flan au chocolat

MARDI | 04
Mai

Emincé de dinde
Label à la provençale 

Omelette nature 


Choux-fleurs
saveur du jardin

Camembert Bio
Plat BIO

Fruit

MERCREDI | 05
Mai

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

Gâteau au yaourt
à la noix de coco

VENDREDI | 07
Mai

Filet de cabillaud
sauce crème citron 

Carottes vapeur Bio
Plat BIO

Yaourt nature sucré bio
Plat BIO

Fruit



Label Rouge



Végétarien



Spécialité
du chef



Pêche
responsable

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Restaurant Municipal