



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 1^{er} au 5 juillet	Pastèque Jambon grillé Flan de courgettes bio Crème dessert et madeleine	Menu végétarien Céleri tomato Galette au fromage Salade verte bio Poire au chocolat	1/2 Croque-monsieur Poulet rôti Carottes bio à la crème Fruit de saison	Rillettes de poulet Brandade Salade verte bio Yaourt bio aux fruits de la Ferme de Gineau	Melon Sandwich Jambon Chips P'tit Louis Compote à boire
Semaine du 8 au 12 juillet	Salade de risetti Filet de poulet Ratatouille Fruit de saison	Haricots vert vinaigrette Rougail saucisses Riz bio Tomme grise Fruit de saison	Menu végétarien Macédoine Omelette aux pommes de terre Salade verte bio Éclair à la vanille	Repas froid Betteraves bio mimosa Salade du pêcheur Salade verte bio Glace	Pique-nique Tomates cerises Sandwich Jambon Chips P'tit Louis Compote à boire
Semaine du 15 au 19 juillet	Repas froid Melon Filet de volaille froid Salade de pâtes Compote	Salade bio fromagère Poisson pané Blé bio Tomme catalane Pêches au sirop	Feuilleté fromage Sauté de veau Haricots beurre Fruit de saison	Asperges vinaigrette Burger Breton Salade verte bio Yaourt	Menu végétarien Concombre à la crème Nuggets de blé Coquillettes bio Abricots au sirop et chantilly
Semaine du 22 au 26 juillet	Tomates Hachis parmentier Salade verte Camembert Compote	Taboulé Poisson Galette de légumes Cantal Fruit de saison	Pastèque Couscous agneau Semoule Liégeois chocolat	Menu végétarien Chou-fleur cocktail Chili végétarien Riz bio Fruit de saison	Pique-nique Tomates cerises Sandwich jambon Chips P'tit Louis Compote à boire
Semaine du 29 juillet au 2 août	Repas froid Macédoine Rôti de porc Salade de pâtes au curry Fruit de saison	Menu végétarien Betteraves bio Tarte aux fromages Salade verte bio Glace	Salade piémontaise Émincé de volaille Julienne de légumes Saint-Nectaire Fruit de saison	Concombre ail et fines herbes Poisson Frites Salade de fruits	Melon Spaghettis Bolognaise Pomme cuite