



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 $> +63^{\circ}$, froides à $< +3^{\circ}$. Par mesure d'hygiène, veillez à bien respecter la chaîne des températures.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 5 au 9 août	Tomates mozzarella Escalope viennoise Haricots beurre Glace	Melon Boulettes de boeuf Ratatouille Tomme grise Fruit de saison	Menu végétarien Cœur de palmier, maïs et tomates Galette au fromage Salade verte bio Éclair à la vanille	Pique-nique Tomates cerises Sandwich jambon Chips P'tit Louis Compote à boire	Salade bio mimolette Pâtes à la carbonara Emmental Cocktail de fruits
Semaine du 12 au 16 août	Repas froid Pastèque Rôti de porc Taboulé Tarte aux pommes	Salade de maïs et thon Burger Breton Salade verte bio Mousse au chocolat	Pique-nique Tomates cerises Sandwich jambon Chips P'tit Louis Compote à boire	FÉRIÉ	Menu végétarien Chou-fleur vinaigrette Quiche au fromage Salade verte bio Fromage blanc
Semaine du 19 au 23 août	Melon Chipolatas Purée de carottes bio Tomme blanche Compote	Menu végétarien Asperges cocktail Nugget's de blé Pommes noisette Fruit de saison	Betteraves bio Brandade Salade verte bio Entremets à la vanille	Repas froid Salade grecque Filet de dinde Salade de pâtes Tarte aux poires	Radis Tajine d'agneau Semoule Yaourt
Semaine du 26 au 30 août	Repas froid Tomates vinaigrette Rôti de boeuf Taboulé Vache qui rit® Glace	Repas froid Melon Filet de volaille froid Salade de pâtes Compote à boire	Concombre à la crème Jambon blanc Purée Poire au chocolat	Menu végétarien Lentilles à la Normande Pâtes à la Napolitaine Camembert Fruit de saison	Feuilleté au fromage Poisson Haricots verts Fruit de saison