



Avril
2025

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 31 mars au 4 avril	Concombre à la crème Escalope viennoise Haricots verts et beurre Éclair à la vanille	Tartinade de thon Galette jambon/fromage Salade verte bio Compote bio	Carottes bio râpées Pâtes Saumon/courgettes Fromage râpé Mousse au chocolat maison	Menu végétarien Salade Coleslaw Chili Riz Fromage blanc bio sucré de la Ferme de Gineau	Taboulé Sauté de porc Carottes à la crème Camembert Pomme bio
Semaine du 7 au 11 avril	Chou à l'indienne Poisson meunière Julienne de légumes Fromage Beignet à la framboise	Menu végétarien Œuf mayo "Rio" fromage bio Salade verte bio Pêches au sirop	Macédoine Chipolatas et merguez Purée Chèvre Orange bio	Betteraves bio Escalope de poulet à la crème Pommes noisette Kiwi	Radis Boulettes de bœuf Brocolis Riz au lait bio de La Ferme de Gineau
Semaine du 14 au 18 avril	Salade au fromage Mimolette Jambon grillé Rösti de légumes Glace	Tartinade de sardines Hachis parmentier Salade verte bio Salade de fruits exotiques	Menu végétarien Betteraves bio Carré de Seitan bio Salade verte bio Crème caramel bio de la Ferme de Gineau	Céleri tomato Couscous Agneau Chou à la crème	Rillettes de porc Poisson pané Haricots plats Fromage Banane
Semaine du 21 au 25 avril	Férié	Menu Pâques Œuf mimosa Navarin d'agneau Printanier Fromage Dessert de Pâques	Sardines Rôti de porc Purée de patates douces et poireaux Fromage Banane	Salade emmental Poisson frais Riz Poire au chocolat	Menu végétarien Salade riz/blé bio aux petits légumes Omelette aux fines herbes Poêlée campagnarde Yaourt aux fruits de la Ferme de Mézerac
Semaine du 28 avril au 2 mai	Menu végétarien Salade fromagère Pâtes à la napolitaine Fromage râpé Compote de pomme bio	Salade du pêcheur Filets de poulet Haricots verts Fromage blanc de la Ferme de Mézerac	Crêpe au fromage Brandade maison Salade verte bio Ananas chantilly	Férié	Betteraves bio Burger breton Salade verte bio Glace