



Menu Restaurant Municipal

SEPTEMBRE 2026

31/08/26	01/09/26	03/09/26	04/09/26
	betteraves  sauce bolognaise  pâtes  beignet chocolat	*tomates  paupiette de veau boulghour  *cantal  glace 	cervelas poisson pané haricots verts / pdt  *fruit de saison 
07/09/26	08/09/26	10/09/26	11/09/26
* concombres  boulettes de boeuf  semoule  yaourt bbc	Salade de pdt au jambon aiguillette de poulet  petits pois carottes  * fruit de saison 	*melon  curry végétarien riz  *comté  flan caramel 	*tomates  merguez frites gaufre de liège
14/09/26	15/09/26	17/09/26	18/09/26
*carottes rapées  gratin de crozets aux lardons  glace 	*melon  beignet calamar riz  yaourt « petit qué » 	Salade pdt couscous végé semoule  *cantal  beignet a la pomme	Pâté hachis parmentier  salade  *fruit de saison 

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent.

Il a été élaboré en collaboration avec une diététicienne.

 Agriculture biologique

 Viande de porc française

 IGP

 Menu végétarien obligatoire au moins une fois/semaine loi n°2018-938 du 30/10/2018 applicable à compter du 1^{er} novembre 2019

 Volaille Française

 AOP



*Produit subventionné par l'UE

 Pêche durable

 Viande bovine Française