


































Menu Restaurant Municipal

MAI/JUIN 2026

18/05/26	19/05/26	21/05/26	22/05/26
betteraves  lasagnes à la bolognaise compote 	Salade pdt jambon  aiguillettes de poulet  haricots vert  glace 	*concombres  boulettes de pois  semoule  *comté  yaourt 	*Melon  mafé poulet riz  *fruit de saison 
25/05/26	26/05/26	28/05/26	29/05/26
PENTEQUÔTE	*tomates  tenders de colin boulgour  yaourt 	*carottes rapées  hachis végétarien *tome noire des pyrénées  *fruit de saison 	*concombres  Rougail saucisse riz  chou vanille
01/06/26	02/06/26	04/06/26	05/06/26
pâté  couscous poulet merguez  semoule  yaourt 	taboulé  boulette de boeuf  frites *fruit de saison 	Salade de pâtes à l'italienne curry de pois chiche blé *brie  liegeois chocolat	*tomates  Jambon grillé purée yaourt « petit gué »

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.