

















Menu Restaurant Municipal

JUIN/JUILLET 2025

Lundi 23 juin	Mardi 24 juin	Jeudi 26 juin	Vendredi 27 juin
Salade de tomates  Sauce bolognaise  Pâtes Donuts au sucre	Salade de riz au thon  Poisson pané  Petit pois carottes Yaourt le Petit Gué	 Melon Gnocchi aux champignons  Crème au chocolat	Cervelas  Aiguillettes de Poulet  Carottes et pommes de terre Fruit
Lundi 30 juin	Mardi 01 juillet	Jeudi 03 juillet	Vendredi 04 juillet
 Carottes râpées Pizza aux fromages Salade Liégeois au chocolat	Wraps thon carotte  Cannelonis de bœuf  Fromage Yaourt	Salade strasbourgeoise  Sot l'y laisse de dinde  Haricot vert Fruit	Concombre  Aiguillettes de poulet panés Frites Cookies Maison



Profitez bien de vos vacances, reposez-vous et amusez-vous bien surtout !
On se retrouve à la rentrée !

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

Pêche durable



Viande de porc française

Volaille Française



Viande bovine française



AOP



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