

L'équipe du restaurant municipal vous propose pour le mois de septembre 2025

Lundi 1 septembre	Mardi 2 septembre	Mercredi 3 septembre	Jeudi 4 septembre	Vendredi 5 septembre
Betterave vinaigrette Tortis à la Bolognaise Entremet au chocolat noir Biscuit	Melon Charentais Poisson du jour Riz pilaf Fruit de saison	Pomelos et orange Croque au fromage Haricots plats Crème dessert à la vanille Biscuit	Concombre à la crème Saucisse grillée Haricots blancs Fromage blanc sucré bio	Cervelas Filet de poulet rôti Trios de choux Banane
Lundi 8 septembre	Mardi 9 septembre	Mercredi 10 septembre	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Taboulé Plein filet de poisson pané Ratatouille Fruit de saison	Pastèque Emincé de dinde Petits pois Mousse au chocolat Biscuit	Salade verte fromagère Roti de porc froid Pommes noisette Flan nappé caramel	Carottes râpées Couscous de légumes Petit épeautre et Semoule Beignet aux pommes	Pâté de foie Poisson du jour Trios de choux Yaourt nature sucré bio
Lundi 15 septembre	Mardi 16 septembre	Mercredi 17 septembre	Jeudi 18 septembre	Vendredi 19 septembre
Friand au fromage Paupiette de dinde Flageolets Entremet à la vanille	Céleris rémoulade Saucisse de Strasbourg Purée de légumes verts Fruit de saison	Betteraves crues râpées Légumes gratinés Fromage à la coupe Eclair au chocolat	Œuf mayonnaise Bœuf Bourguignon Carottes vichy Compote de pommes	Rillettes de thon Poisson du jour Pomme de terre vapeur Banane
Lundi 22 septembre	Mardi 23 septembre	Mercredi 24 septembre	Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre
Accras de poissons Boulettes de veau Carottes et salsifis Entremet au praliné	Salade de tomates Gratin de pâtes Crème Anglaise Quatre quarts	Salade de crudités Steak haché de bœuf Pommes dauphine Salade de fruits	Salade de riz au thon Filet de poulet Haricots verts Fromage à la coupe Fruit de saison	Tomates et radis à la croque Roulé végétal Lentilles vertes bio Crème dessert au chocolat

Le responsable du restaurant se réserve la possibilité de rectifier les menus en fonction des approvisionnements et de la maturité des fruits de saison merci.

(Toutes nos morceaux de viandes entiers de bœuf veau porc et volailles ainsi que nos charcuteries sont d'origine française)