

L'équipe du restaurant municipal vous propose pour les mois de février et mars 2026

Lundi 2 février	Mardi 3 février	Mercredi 4 février	Jeudi 5 février	Vendredi 6 février
Potage à la tomate Escalope de dinde façon Cordon bleu Petits pois Fruit de saison	Céleris rémoulade Tortis bio à la sauce Tomate Emmental râpé Yaourt nature sucré bio	Œuf mayonnaise Steak haché de veau à L'emmental Carottes à la crème Flan nappé caramel	Pâté de foie Poisson du jour Trios de choux fleurettes Crêpe au sucre	Carottes râpées et gouda Roti de porc Pommes noisette Fruit de saison
Lundi 9 février	Mardi 10 février	Mercredi 11 février	Jeudi 12 février	Vendredi 13 février
Taboulé Lentilles verts bio aux petits Légumes Fromage à la coupe Fruit de saison	Salade de riz au thon Filet de poulet rôti Haricots verts Ile flottante	Samoussa aux légumes Chipolatas et merguez Choux fleurs et pomme De terre Fruit de saison	Concombre à la crème Sauté de dinde Purée de céleris Fromage blanc sucré Biscuit	Saucisson à l'ail Poisson du jour Semoule et petit épeautre bio Fromage à la coupe Salade de fruits
Lundi 2 mars	Mardi 3 mars	Mercredi 4 mars	Jeudi 5 mars	Vendredi 6 mars
Betteraves vinaigrette Boulette de veau Jardinière de légumes Entremet au chocolat Biscuit	Mortadelle Plein filet de poisson pané Ratatouille Fromage à la coupe Fruit de saison	Potage de légumes Galette de pomme de Terre gratinée Tarte Normande	Duo de choux vinaigrette Emincé de porc Pomme vapeur Yaourt aromatisé	Salade verte fromagère Lasagnes Bolognaise Compote pommes / Bananes
Lundi 9 mars	Mardi 10 mars	Mercredi 11 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Macédoine mayonnaise Poisson du jour Semoule couscous et petit Epeautre bio Fruit de saison	Accras de poissons Sauté de dinde Carottes et salsifis Yaourt nature sucré bio	Pomelos et orange Pizzas tomate et Fromage Fromage à la coupe Compote de pommes	Concombre à la crème Saucisse grillée Haricots blancs à la tomate Fromage à la coupe Fruit de saison	Œuf mayonnaise Roti de dindonneau Haricots verts et champignons Mousse 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, volailles ainsi que nos charcuteries sont d'origine française)