

L'équipe du restaurant municipal vous propose pour les mois de mai et juin 2026

<p>Lundi 25 mai</p> 	<p>Mardi 26 mai</p> <p>Tomates et radis Emincé de dinde et veau Façon kébab Petits pois Entremet au chocolat</p>	<p>Mercredi 27 mai</p> <p>Duo carotte et céleris Pilons de poulet Basquaise Riz pilaf Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 28</p> <p>Friand au fromage Saucisses aux Lentilles vertes bio Fromage blanc aux fraises</p>	<p>Vendredi 29 mai</p> <p>Pâté de campagne Poissons du jour Duos de choux Donuts au sucre</p>
<p>Lundi 1 juin</p> <p>Taboulé Boulette de volaille Haricots verts Purée de pommes</p>	<p>Mardi 2 juin</p> <p>Salade de tomates Steak haché de bœuf Pommes noisette Yaourt aromatisé</p>	<p>Mercredi 3 juin</p> <p>Bouchée fromagère Chipolatas grillées Ratatouille Fromage à la coupe Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 4 juin</p> <p>Concombre et maïs à la Crème Emincé de porc Carottes et salsifis Riz au lait</p>	<p>Vendredi 5 juin</p> <p>Choux Chinois vinaigrette Tortis sauce tomate Emmental râpé Mousse au chocolat Biscuit</p>
<p>Lundi 8 juin</p> <p>Betteraves vinaigrette Plein filet de poisson pané Purée de céleris Entremet à la vanille</p>	<p>Mardi 9 juin</p> <p>Macédoine de légumes Sauté de poulet Semoule et petit Epeautre bio Fruit de saison</p>		<p>Jeudi 11 juin</p> <p>Salades de tomates Mozzarella Gratin de pâtes bio au Fromage Brownies</p>	<p>Vendredi 12 juin</p> <p>Salade verte fromagère Galette Saucisse Glace vanille fraise</p>
<p>Lundi 15 juin</p> <p>Œuf mayonnaise Croque au fromage Ratatouille Fromage à la Coupe Fruit de saison</p>	<p>Mardi 16 juin</p> <p>Tomates à la Croque Saucisse de Strasbourg Haricots blancs Yaourt aromatisé</p>	<p>Mercredi 17 juin</p> <p>Crudités de saison Steak haché de bœuf Carottes et salsifis Liégeois au chocolat</p>	<p>Jeudi 18 juin</p> <p>Carottes râpées Poisson du jour Choux fleurs et brocolis Purée de pommes et poires</p>	<p>Vendredi 19 juin</p> <p>Pastèque Roti de porc froid Pommes rôties Fromage blanc sucré</p>

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)