

L'équipe du restaurant municipal vous propose pour les mois d'avril et mai 2026

Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Mercredi 29 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 1 ^{er} mai
Bouchée fromagère Poisson du jour Trios de choux Entremet au chocolat noir	Radis à la croque Nuggets de poulet Petits pois Fromage à la coupe Compote de pommes	Crudités de saison Chipolatas et merguez Purée de potirons Fruit de saison	Carottes râpées et œufs Gratin de pâtes au Fromage Tarte Normande	 <p>Le 1^{er} mai Pas besoin de se lever</p>
Lundi 4 mai	Mardi 5 mai	Mercredi 6 mai	Jeudi 7 mai	Vendredi 8 mai
Taboulé Sauté de dinde Duo de haricots Fromage à la coupe Fruit de saison	Betteraves râpées crues Tortis Bolognaise Fromage blanc aux Fraises	Choux blancs et fromage Steak haché de poulet Purée de légumes Compote de fruits	Saucisson à l'ail Poisson du jour Riz pilaf Glace au chocolat	 <p>COMMÉMORATION DU 8 MAI 1945</p>
Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	Mercredi 13 mai	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Tomates à la croque Nuggets végétaux Coquillettes bio Yaourt nature sucré bio	Concombre à la crème Saucisse de Francfort Pommes noisette Fromage à la coupe Fruit de saison	Cœur de blé au thon Filet de poulet rôti Carottes à la crème Crème dessert au Chocolat		
Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Mercredi 20 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Betteraves vinaigrette Boulettes de bœuf bio sauce Tomate Flageolets Entremet à la vanille	Cèleris rémoulade Sauté de dinde Semoule couscous bio Glace vanille /Fraise	Pomelos Pizzas fromage et Champignons Fromage à la coupe Banane	Salade de tomates Plein filet de poisson pané Trios de légumes Eclair au chocolat	Pâté de foie Roti de porc Pomme de terre vapeur Fruit de saison

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)