

Menu restaurant communal

Du 15 au 19 septembre

LUNDI

Macédoine
de légumes

ENTREE

Brochette
de dinde

PLAT PRINCIPAL

Haricots verts

GARNITURE

Chantailou

PRODUIT LAITIER

Fruit de saison

DESSERT

MARDI

Carottes
rapées

Escalope
de poulet

Pommes duchesses

Yaourt nature

Compote

MERCREDI

Salade de pâtes
surimi

Sauté
de veau

Gratin de brocolis

Fromage blanc

Fruit de saison

JEUDI

Celeri
remoulade

Steak
végétarien

Tomates
provençales

Comté

Mousse au
chocolat

Pain bio

VENDREDI

Tomate
mozzarella

Poisson

Blé

Vache qui rit

Compote

Du 22 au 26 septembre

LUNDI

Lentilles
vinaigrette

ENTREE

Chili
sin carne

PLAT PRINCIPAL

Riz

GARNITURE

Babybel

PRODUIT LAITIER

Fruit de saison

DESSERT

MARDI

Betteraves

Steak haché

Pommes noisettes

Crème pistache

Fruit de saison

MERCREDI

Avocat et thon
à la vinaigrette

Poulet
basquaise

Haricots beurre

Chèvre

Fruit au sirop

JEUDI

Haricots verts
vinaigrette

Saucisses

Pomme de terre
persillée

Coulommiers

Fruit de saison

Pain bio

VENDREDI

Concombre
à la crème

Poisson

Courgettes

Fromage blanc

Compote



Viande
Française



Appellation
d'Origine Protégée



Haute Valeur
Environnemental



Pêche
Durable



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc
Cœur



Etats Généraux
Alimentation

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement.