

Menu restaurant communal

Du 2 au 6 février

LUNDI

Velouté
de lentilles

ENTREE

Sauté de dinde
sauce champignon

PLAT PRINCIPAL

Epinards

GARNITURE

Fromage

PRODUIT LAITIER

Fruit de saison

DESSERT

MARDI

Salade endive pomme
et pigeon de pain

Tajine d'agneau

Semoule

Fromage

Compote

MERCREDI

Salade de riz
thon olive

Paupiette
de veau

Gratin
de chou-fleur

Fromage

Fruit de saison

JEUDI

Betterave à la
vinaigrette

Steak du fromager

Purée de pomme
de terre

Fromage

Crêpes sucrées

VENDREDI

Concombres
à la crème

Poisson

Purée
de courgette

Riz au lait

Du 9 au 13 février

LUNDI

Velouté
de potiron

ENTREE

Emincé
de porc

PLAT PRINCIPAL

Petit pois

GARNITURE

Fromage

PRODUIT LAITIER

Fruit de saison

DESSERT

MARDI

Radis noir

Lasagne
de légumes

Salade

Semoule au lait

MERCREDI

Salade de mâche poire
parmesan et noix

Saucisse
de volaille

Pomme duchesse

Pomme cuite

JEUDI

Velouté lentilles
corailles

Rôti de dinde

Carotte vichy

Petit suisse

Fruit de saison

VENDREDI

Haricots verts
vinaigrette

Poisson

Tagliatelle

Fromage

Mousse au
chocolat



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.