

Menu restaurant communal

Du 2 au 6 mars

LUNDI

Salade composée :
maïs, dès de
concombres, olives

ENTREE

PLAT PRINCIPAL

Cordon bleu

GARNITURE

Haricots verts persillés

PRODUIT LAITIER

Fromage

DESSERT

Fruit de saison

MARDI

Salade de
chou rouge

Omelette fines
herbes

Pomme de terre

Yaourt sucré

Compote

MERCREDI

Taboulé

Steak haché

Gratin
de chou-fleur

Fromage

Fruit de saison

JEUDI



Velouté de
champignon

Pâtes bolognaise
végétarienne

Mâche

Fromage

Fan caramel

VENDREDI

Cowleslaw

Poisson

Epinards à
la crème

Riz au lait

Du 9 au 13 mars

LUNDI

Velouté
de légumes

ENTREE

PLAT PRINCIPAL

Raviolis

GARNITURE

Salade

PRODUIT LAITIER

Fromage

DESSERT

Fruit de saison

MARDI



Carottes rapées

Tortillas
de légumes

Champignons persillés

Fomage blanc au
fruit

MERCREDI

Concombres à la crème
fromagère

Mijoté de porc
au curry

Purée de pomme de
terre

Compote

JEUDI

Salade de riz au thon

Blanquette
de veau

Julienne de légumes

Petit suisse

Fruit de saison

VENDREDI

Soupe de
butternut

Poisson

Pomme vapeur

Fromage

Fondant 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.