

MENUS RESTAURANT COMMUNAL

SEMAINE DU 15 AU 26 JUIN 2026

POUR EN SAVOIR PLUS

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> • Betterave râpée • Tortilla de patata • Mâche • Emmental • Nectarine 	<ul style="list-style-type: none"> • Courgette au Pistou • Lasagne de légumes d'été • Batavia • Semoule au lait 	<ul style="list-style-type: none"> • Tomate mozzarella • Poulet rôti • Pomme duchesse • Pomme cuite au miel 	<ul style="list-style-type: none"> • Salade de pois chiches à l'orientale • Emincé de boeuf au jus • Poêlée campagnarde • Petit suisse aux fruits • Abricot 	<ul style="list-style-type: none"> • Artichaut à la crème • Poisson du jour • Purée de pois cassés • Saint nectaire • Tarte croissant pomme

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> • Salade maïs cœur de palmier • Oeufs durs béchamel Mornay • Courgettes sautées • Kiri • Pastèque 	<ul style="list-style-type: none"> • Céleri et pomme à la vinaigrette • Jambon braisé Moutarde douce • Mogettes cuisinées • Fromage blanc sucré • Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> • Panier feuilleté Dubarry • Sauté de veau sauce tomate • Rosti • Chanteneige • Cerises 	<ul style="list-style-type: none"> • Concombres à la vinaigrette • Chili Sin Carné • Crème vanille • Pomme rôtie au sirop d'érable 	<ul style="list-style-type: none"> • Salade niçoise • Meunière de colin citron • Poêlée de ratatouille • Samos • Timbale glacée fraise vanille

LÉGENDE



Pain local
Pain bio le jeudi



Repas végétarien



Bleu Blanc Coeur



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Viande Française



Haute Valeur Environnemental



Pêche Durable



Etats Généraux Alimentation



Fait maison



Produit frais

BON APPETIT !

