

Restaurant Municipal



		Mercredi 01 Pastèque Paupiette de veau Mijoté de légumes Fromage	jeudi 02 Concombre sauce ciboulette Poulet basquaise Riz étuvé Fruit de saison	vendredi 03 Taboulé Fricassée de saumon Carottes au cumin Yaourt sucré
lundi 06 Pastèque Poulet aux épices espagnoles Riz créole BIO Glace	mardi 07 Carottes râpées au fromage Pates aux œufs Sauce bolognaise  Fruit	mercredi 08 Tomates vinaigrette Omelettes Pommes de terre sautées Fromage	jeudi 09 Mélange estival*  Couscous d'agneau Légumes - semoule Salade aux fruits frais	vendredi 10 Melon Filet de colin sauce estragon Ebly à la provençale Dessert lacté
lundi 13 Melon Cordon bleu Petits pois - carottes Yaourt aux fruits	mardi 14 FERIE	mercredi 15 Piémontaise* Paupiette de veau Lentilles Glace	jeudi 16 Emincé de dinde forestière Frites Fromage Fruit de saison	vendredi 17 Tomates - œufs  Jambon blanc Fleurette de brocolis - ebyl BIO Yaourt
lundi 20 Tomates au basilic et emmental Steak haché de bœuf Coquillettes aux œufs Fruit	mardi 21 Melon Blanquette de poulet Boullgour BIO Fromage	mercredi 22 Pastèque Légumes façon chili  Riz étuvé Crème dessert vanille	jeudi 23 Cervelas au fromage Sauté de dinde à la crème Ebly aux courgettes Fruit	vendredi 24 Taboulé Poisson pané Carottes vapeur Fromage blanc
lundi 27 Betteraves rouges Sauté de bœuf aux carottes Pommes de terre au four Dessert lacté	mardi 28 Salade de crudités*  Lasagne bolognaise Fruit BIO	mercredi 29 Pastèque Omelettes Tian de légumes Eclair au chocolat	jeudi 30 Pommes de terre au thon Aiguillettes de poulet à l'italienne Haricots verts persillée Barre d'annanas	vendredi 31 Melon Filet de lieu à la crème Riz aux poivrons Glace

Mélange estival * : Concombre, carottes, tomates, fromage, vinaigrette.

Piémontaise * : tomate, pommes de terre, œufs, jambon, cornichons, mayonnaise.

Salade de crudités * : tomate, emmental, radis, maïs, vinaigrette.



FR
29.178.950

* **SOUS RESERVE DE MODIFICATIONS SELON ARRIVAGES**

- Viande de Bœuf et Porc d'origine Française