










## Restaurant municipal











### Menus du lundi 17 au vendredi 21 novembre 2025

JOUR		ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Lundi	17	Concombre-vinaigrette	Rissollette de veau / Purée	 Fromage bio et fruits
Mardi	18	Carottes râpées	 Bœuf bourguignon / Riz pilaf bio	 Compote bio
Mercredi	19	Œufs mayonnaise	 Aiguillettes de poulet pané / Coquillettes Bio	 Semoule à la vanille maison
Jeudi	20	 Potage de légumes bio	 Menu veggie	 Dessert veggie
Vendredi	21	 Cervelas-vinaigrette	 Filet de poisson frais / Duo de carottes	 Gâteau de pain perdu maison




### Menus du lundi 24 au vendredi 28 novembre 2025

JOUR		ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Lundi	24	Betteraves-vinaigrette	Blanquette de dinde / Céréales bio	 Fromage bio et fruits
Mardi	25	Tomates-mozzarella	 Saucisse / Purée	<i>Gâteau d'anniversaire</i>
Mercredi	26	Taboulé	 Tartiflette - Salade bio	 Tarte bourdaloue maison
Jeudi	27	 Potage de légumes bio	 Menu veggie	 Compote bio
Vendredi	28	Pâté de campagne	 Filet de poisson frais / Julienne de légumes	 Mousse au chocolat bio

### Menus du lundi 1er au vendredi 5 décembre 2025

JOUR		ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Lundi	1	 Salade de riz bio	 Sauté de porc / Frites	 Fromage bio et fruits
Mardi	2	 Potage de légumes bio	 Repas veggie	 Dessert veggie
Mercredi	3	Sardines à l'huile	Pizza / Salade bio	 Crème gourmande pop corn faite maison
Jeudi	4	Animation "Fromages de France"		
Vendredi	5	 Rosette	 Filet de poisson frais / Semoule bio	 Liégeois au chocolat bio

### Menus du lundi 8 au vendredi 12 décembre 2025

JOUR		ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Lundi	8	Friand hot-dog	 Pâtes à la bolognaise	 Fromage bio et fruits
Mardi	9	 Rillettes de poulet	 Rôti de porc / Haricots verts	<i>Gâteau d'anniversaire</i>
Mercredi	10	Salade de perles	 Cordon bleu / Ratatouille	Glace
Jeudi	11	 Potage de légumes bio	 Menu veggie	 Compote bio
Vendredi	12	 Saucisson à l'ail	 Parmentier de poisson frais	 Yaourt brassé à la vanille bio

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.