

















## Restaurant municipal

### Menus du lundi 15 au vendredi 19 décembre 2025

JOUR		ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Lundi	15	Crêpe au fromage	Sauté de dinde / Poêlée de légumes bio 	Fromage bio et fruits 
Mardi	16	 Potage bio	 Menu veggie	 Yaourt veggie
Mercredi	17	Concombre - vinaigrette	Pâtes à la carbonara	 Semoule maison au caramel
Jeudi	18	<b>Repas de Noël</b>		
Vendredi	19	 Cervelas - vinaigrette	 Filet de poisson frais / Boulgour bio 	 Compote bio













### Menus du lundi 22 au vendredi 26 décembre 2025

JOUR		ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Lundi	22	Betteraves - vinaigrette	 Pâtes à la bolognaise	 Fromage bio et fruits
Mardi	23	 Salade de riz bio	Pizza / Salade bio 	 Crème gourmande cookies
Mercredi	24		Hot-dog / Frites	 Bûche maison
Jeudi	25	<b>Fermé</b>		
Vendredi	26			

### Menus du lundi 29 décembre 2025 au vendredi 2 janvier 2026

JOUR		ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Lundi	29	<b>Fermé</b>		
Mardi	30			
Mercredi	31			
Jeudi	1			
Vendredi	2			

### Menus du lundi 5 au vendredi 9 janvier 2026

JOUR		ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Lundi	5	Friand hot-dog	 Jambon braisé / Purée	 Fromage bio et fruits
Mardi	6	Salade de perles	Paupiettes de veau / Poêlée de haricots verts	 Liégeois au chocolat bio
Mercredi	7	Salade composée	 Cordon bleu / Semoule bio 	 Fromage blanc bio
Jeudi	8	 Potage de légumes bio	 Menu veggie	 Compote bio
Vendredi	9	 Rosette	 Poisson frais / Riz pilaf bio 	Crêpes au sucre

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.