

## Restaurant municipal

## Menus du lundi 9 au vendredi 13 février 2026

JOUR	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Lundi	9 Feuilleté au fromage	Couscous	 Fromage bio et fruits
Mardi	10 Potage de légumes bio	Menu veggie	 Compote bio
Mercredi	11 Salade de tomates-maïs et thon	Nuggets de volaille / Pomme pin	 Salade de fruits maison
Jeudi	12	ANIMATION NOUVEL AN CHINOIS	
Vendredi	13  Saucisson à l'ail	Poisson frais / Boulgour bio pilaf	  Liégeois au chocolat bio

## Menus du lundi 16 au vendredi 20 février 2026

JOUR	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Lundi	16 Feuilleté à la viande	Cordon Bleu / Coquillettes bio	 Fromage bio et fruits
Mardi	17 Concombre - vinaigrette	Pizza / Salade bio	 Roulé à la confiture
Mercredi	18 Œufs mimosa	Paupiettes de veau / Purée de carottes	Île flottante
Jeudi	19  Potage de légumes bio	Menu veggie	 Dessert veggie
Vendredi	20  Cervelas	Poisson frais / Poêlée de légumes	Crème dessert à la vanille

## Menus du lundi 23 au vendredi 27 février 2026

JOUR	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Lundi	23 Crêpe au fromage	Jambon braisé / Haricots verts	 Fromage bio et fruits
Mardi	24 Betteraves - vinaigrette	Escalope de dinde à la crème / Frites	 Crème au caramel-beurre salé maison
Mercredi	25 Taboulé	Boulettes de veau / Tortis bio	 Gâteau de pain perdu maison
Jeudi	26  Potage de légumes bio	Menu Veggie	 Compote bio
Vendredi	27  Rosette	Poisson frais / Riz bio pilaf	  Mousse au chocolat bio

## Menus du lundi 2 au vendredi 6 mars 2026

JOUR	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Lundi	2 Friand hot-dog	Hachis Parmentier / Salade bio	 Fromage bio et fruits
Mardi	3 Carottes râpées	Saucisse de Toulouse / Céréales bio	 Gâteau d'anniversaire
Mercredi	4  Salade piémontaise	Emincé de poulet / Semoule bio	 Ananas au sirop
Jeudi	5  Potage de légumes bio	Menu veggie	Glace
Vendredi	6  Pâté de campagne	Poisson frais / Duo de carottes	 Yaourt 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.