






















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.