















Restaurant municipal














Menus du lundi 12 au vendredi 16 janvier 2026

JOUR		ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Lundi	12	Betteraves - vinaigrette	 Pâtes bio à la bolognaise 	 Fromage bio et fruits
Mardi	13	 Salade piémontaise	 Rôti de porc / Ratatouille bio 	 Yaourt brassé aux fruits bio
Mercredi	14	 Œufs bio mayonnaise	Rissollette de veau / Purée	Crème Mont-Blanc
Jeudi	15	 Potage de légumes bio	 Menu veggie	 Compote bio
Vendredi	16	 Saucisson à l'ail	 Poisson frais / Duo de carottes	 Mousse au chocolat bio
















Menus du lundi 19 au vendredi 23 janvier 2026

JOUR		ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Lundi	19	Crêpe au fromage	 Blanquette de dinde / Céréales bio 	 Fromage bio et fruits
Mardi	20	Concombre - vinaigrette	 Croque-monsieur / Salade bio 	 Gâteau d'anniversaire
Mercredi	21	Taboulé	 Tartiflette / Salade bio 	Île flottante
Jeudi	22	 Potage de légumes bio	 Menu veggie	 Compote bio
Vendredi	23	 Cervelas	 Poisson frais / Riz bio aux petits légumes 	 Yaourt brassé bio à la vanille

Menus du lundi 26 au vendredi 30 janvier 2026

JOUR		ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Lundi	26	Friand hot-dog	 Aiguillettes de poulet pané / Coquillettes bio 	 Fromage bio et fruits
Mardi	27	Carottes râpées	 Hachis Parmentier / Salade bio 	Beignet au chocolat
Mercredi	28	Salade de perles	Boulettes de veau / Semoule bio 	Glace
Jeudi	29	 Potage de légumes bio	 Menu veggie	 Dessert veggie
Vendredi	30	 Rosette	 Parmentier de poisson / Salade bio 	 Crème dessert au caramel bio

Menus du lundi 2 au vendredi 6 février 2026

JOUR		ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Lundi	2	Feuilleté au fromage	 Cordon bleu / Ratatouille bio 	 Fromage bio et fruits
Mardi	3	Betteraves - vinaigrette	 Steak haché / Frites	 Crêpe au sucre
Mercredi	4	Concombre - vinaigrette	 Pâtes bio à la carbonara 	 Semoule à la vanille
Jeudi	5	 Potage de légumes bio	 Menu veggie	 Compote bio
Vendredi	6	 Pâté de campagne	 Poisson frais / Riz pilaf bio 	 Liégeois au chocolat 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.