

## Restaurant municipal

### Menus du lundi 6 au vendredi 10 avril 2026

JOUR		ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Lundi	6	Crêpe au fromage	Hachis parmentier / Salade verte bio	Fromage bio et fruits
Mardi	7	Concombre - vinaigrette	Paupiettes de veau / Petits pois	Gâteau d'anniversaire
Mercredi	8	Salade de tomates - thon - maïs	Jambon braisé / Purée	Yaourt bio à boire
Jeudi	9	Carottes râpées - vinaigrette	Menu veggie	Glace
Vendredi	10	Cervelas	Poisson frais / Boulgour bio pilaf	Liégeois bio au chocolat

### Menus du lundi 13 au vendredi 17 avril 2026

JOUR		ENTRÉE	PLAT	DESSERT	
Lundi	13	Friand hot-dog	Pâtes bio à la bolognaise	Fromage bio et fruits	
Mardi	14	Œufs mayonnaise	Boulettes d'agneau / Semoule bio	Mont-Blanc	
Mercredi	15	Pique-nique			
Jeudi	16	Coleslaw	Menu veggie	Compote bio	
Vendredi	17	Salami	Calamars à la romaine / Frites	Glace	

### Menus du lundi 20 au vendredi 24 avril 2026

JOUR		ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Lundi	20	Feuilleté au fromage	Pizza / Salade verte	Fromage bio et fruits
Mardi	21	Salade de riz bio	Escalope de dinde à la crème / Duo de carottes	Crème gourmande au caramel
Mercredi	22	Chou-fleur - vinaigrette	Pâtes bio à la carbonara	Glace
Jeudi	23	Betteraves - vinaigrette	Menu veggie	Salade de fruits
Vendredi	24	Rillettes de poulet	Poisson frais meunière / Riz bio pilaf	Fromage blanc

### Menus du lundi 27 au vendredi 1<sup>er</sup> mai 2026

JOUR		ENTRÉE	PLAT	DESSERT	
Lundi	27	Melon	Couscous / Semoule bio	Fromage bio et fruits	
Mardi	28	Mortadelle	Chipolatas / Purée	Crêpe au sucre	
Mercredi	29	Salade de perles	Cordon bleu / Poêlée de légumes bio	Pastèque	
Jeudi	30	Concombre - vinaigrette	Menu veggie	Compote bio	
Vendredi	1	Férié			

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.