

## Restaurant municipal

### Menus du lundi 1<sup>er</sup> au vendredi 5 juin 2026

JOUR		ENTRÉE		PLAT		DESSERT
Lundi	1	Friand au fromage		Pâtes bio à la bolognaise		Fromage bio et fruits
Mardi	2	Carottes râpées - vinaigrette		Paupiettes de veau / Haricots verts bio		Abricots au sirop
Mercredi	3	Salade de perles		Jambon braisé / Ratatouille bio		Beignet au chocolat
Jeudi	4	Concombre - vinaigrette		Menu veggie		Pastèque
Vendredi	5	Saucisson à l'ail		Poisson frais / Boulgour pilaf bio		Glace

### Menus du lundi 8 au vendredi 12 juin 2026

JOUR		ENTRÉE		PLAT		DESSERT
Lundi	8	Friand hot-dog		Chipolatas / Purée		Fromage bio et fruits
Mardi	9	Melon		Steak haché / Frites		Mousse au chocolat bio
Mercredi	10	Chou-fleur vinaigrette		Cordon bleu / Coquillettes bio		Salade de fruits
Jeudi	11	Betteraves - vinaigrette		Menu veggie		Compote bio
Vendredi	12	Cervelas		Poisson frais / Riz pilaf bio		Ananas au sirop

### Menus du lundi 15 au vendredi 19 juin 2026

JOUR		ENTRÉE		PLAT		DESSERT
Lundi	15	Crêpes au fromage		Merguez / Semoule bio		Fromage bio et fruits
Mardi	16	Salade de riz bio		Sauté de poulet basquaise / Céréales bio		Gâteau d'anniversaire
Mercredi	17	Coleslaw		Burritos / Salade verte bio		Yaourt aux fruits bio
Jeudi	18	Tomates - féta		Menu veggie		Glace
Vendredi	19	Rosette		Poisson frais / Duo de carottes		Crêpes au sucre

### Menus du lundi 22 au vendredi 26 juin 2026

JOUR		ENTRÉE		PLAT		DESSERT
Lundi	22	Salade de pommes de terre		Hachis parmentier / Salade verte bio		Fromage bio et fruits
Mardi	23	Melon		Rôti de dinde froid / Salade de perles		Roulé à la confiture
Mercredi	24	Œufs mayonnaise		Pizza / Salade verte bio		Pastèque
Jeudi	25	Betteraves - vinaigrette		Menu veggie		Compote bio
Vendredi	26	Salami		Beignet de calamars / Frites		Glace

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.