

Restaurant municipal

Menus du lundi 27 au vendredi 31 juillet 2026

JOUR		ENTRÉE		PLAT		DESSERT
Lundi	27	Crêpes au fromage		Paupiettes de veau / Haricots verts bio		Fromage bio et fruits
Mardi	28	Rillettes de sardines		Pâtes bio à la carbonara		Île flottante
Mercredi	29	Concombre - vinaigrette		Pilons de poulet froid / Salade de perles		Glace
Jeudi	30	Melon		Menu veggie		Ananas au sirop
Vendredi	31	Saucisson à l'ail		Poisson pané frais / Poêlée de légumes bio		Petit suisse aux fruits

Menus du lundi 3 au vendredi 7 août 2026

JOUR		ENTRÉE		PLAT		DESSERT
Lundi	3	Pomelos au sucre		Steak haché / Frites		Fromage bio et fruits
Mardi	4	Salade de tomates - maïs - thon		Saucisse de Toulouse / Lentilles vertes bio		Gâteau maison
Mercredi	5	Salade coleslaw		Rôti de dinde froid / Salade de riz bio		Liégeois au chocolat bio
Jeudi	6	Betteraves - vinaigrette		Menu veggie		Salade de fruits
Vendredi	7	Pâté de campagne		Poisson frais / Riz pilaf bio		Fromage blanc

Menus du lundi 10 au vendredi 14 août 2026

JOUR		ENTRÉE		PLAT		DESSERT
Lundi	10	Salade de pommes de terre		Pâtes bio à la bolognaise		Fromage bio et fruits
Mardi	11	Œufs mayonnaise		Chipolata / Purée		Glace
Mercredi	12	Taboulé		Hot-dog / Salade verte bio		Flan nappé de caramel
Jeudi	13	Melon		Menu veggie		Compote bio
Vendredi	14	Cervelas		Poisson frais / Boulgour bio pilaf		Panna cotta bio maison

Menus du lundi 17 au vendredi 21 août 2026

JOUR		ENTRÉE		PLAT		DESSERT
Lundi	17	Tomates - vinaigrette		Hachis parmentier / Salade verte bio		Fromage bio et fruits
Mardi	18	Salade de perles		Aiguillettes de poulet barbecue / Haricots verts bio		Glace
Mercredi	19	Carottes râpées		Rôti de porc froid / Taboulé		Beignet au chocolat
Jeudi	20	Salade melon et pastèque		Menu veggie		Abricot au sirop
Vendredi	21	Rosette		Poisson frais / Duo de carottes		Gâteau maison

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.