













Restaurant municipal







Menus du lundi 29 juin au vendredi 3 juillet 2026

JOUR		ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Lundi	29	Crêpes au fromage	 Burritos / Salade verte bio  	Fromage bio et fruits
Mardi	30	Tomates - mozzarella	 Burger maison ou nuggets / Frites	Glace
Mercredi	1	Concombre - vinaigrette	Hot-dog / Salade verte bio  	Gâteau maison
Jeudi	2	Melon	 Menu veggie 	Compote bio
Vendredi	3	 Saucisson à l'ail	 Poisson frais / Poêlée de légumes bio  	Liégeois au chocolat bio











Menus du lundi 6 au vendredi 10 juillet 2026

JOUR		ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Lundi	6	Carottes râpées	 Chipolata / Purée 	Fromage bio et fruits
Mardi	7	Salade de perles	 Rôti de dinde froid / Taboulé	Gâteau maison
Mercredi	8	Œufs mayonnaise	Pizza / Salade verte bio  	Glace
Jeudi	9	Melon	 Menu veggie	Salade de fruits
Vendredi	10	 Cervelas	 Calamar à la romaine / Frites 	Yaourt aux fruits bio

Menus du lundi 13 au vendredi 17 juillet 2026

JOUR		ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Lundi	13	Betteraves - vinaigrette	Paupiettes de veau / Haricots verts bio  	Fromage bio et fruits
Mardi	14	FÉRIÉ		
Mercredi	15	Friand hot-dog	Burritos / Salade verte bio 	Glace
Jeudi	16	Concombre - vinaigrette	 Menu veggie	Beignet au chocolat
Vendredi	17	 Rosette	 Poisson frais / Riz pilaf bio	Ananas au sirop

Menus du lundi 20 au vendredi 24 juillet 2026

JOUR		ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Lundi	20	Salade pastèque - melon	 Galette-saucisse / Salade verte bio  	Fromage bio et fruits
Mardi	21	Rillettes de poulet	Merguez / Semoule bio 	Glace
Mercredi	22	 Salade de riz bio	Boulettes d'agneau / Tajine de légumes 	Gâteau maison
Jeudi	23	Tomates - féta	 Menu veggie	Pastèque
Vendredi	24	 Pâté de foie	 Poisson frais / Duo de carottes 	Compote 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.