

Restaurant municipal

Menus du lundi 24 au vendredi 28 août 2026

JOUR		ENTRÉE	PLAT			DESSERT	
Lundi	24	Betteraves - vinaigrette		Burritos / Salade verte bio			Fromage bio et fruits
Mardi	25	Œufs mayonnaise		Pâtes bio à la carbonara			Glace
Mercredi	26	Tomates - mozzarella		Jambon braisé / Frites			Salade de fruits
Jeudi	27	Pique-nique					
Vendredi	28	Saucisson à l'ail		Poisson frais / Riz pilaf bio			Yaourt aux fruits bio

Menus du lundi 31 août au vendredi 4 septembre 2026

JOUR		ENTRÉE	PLAT			DESSERT
Lundi	31	Crèche uniquement				
Mardi	1	Melon		Pates bio à la bolognaise		 Glace
Mercredi	2	Concombre - vinaigrette		Hot-dog / Salade verte bio		Beignet à la framboise
Jeudi	3	Tomates - fêta		Menu veggie	Pastèque	
Vendredi	4	 Rosette		Calamars à la romaine / Frites		Liégeois au chocolat bio

Menus du lundi 7 au vendredi 11 septembre 2026

JOUR		ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Lundi	7	Salade de pommes de terre	 Chipolatas / Purée	 Fromage bio et fruits
Mardi	8	Rillettes de poulet	 Rôti de porc / Coquillettes bio	Gâteau d'anniversaire
Mercredi	9	Salade de perles	 Emincé de poulet au curry / Poêlée de légumes	 Petits-suisses aux fruits
Jeudi	10	Salade de tomates - maïs - thon	 Menu veggie	 Pastèque
Vendredi	11	 Cervelas	 Poisson frais / Duo de carottes	 Ananas au sirop

Menus du lundi 14 au vendredi 18 septembre 2026

JOUR		ENTRÉE	PLAT		DESSERT	
Lundi	14	Crêpe au fromage		Paupiettes de veau / Haricots verts bio		Fromage bio et fruits
Mardi	15	Salade pastèque-melon		Merguez / Semoule bio		Glace
Mercredi	16	Carottes râpées		Cordon bleu / Ratatouille bio		Fromage blanc
Jeudi	17	Betteraves - vinaigrette		Menu veggie		Compote bio
Vendredi	18	Salami		Poisson frais / Multicéréales bio		Abricot au sirop

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.