

Restaurant municipal

Menus du lundi 19 au vendredi 23 octobre 2026

JOUR		ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Lundi	19	Macédoine de légumes au surimi	 Pâtes à la Bolognaise	 Fromage bio et fruits
Mardi	20	Salade de tomates-mâis et thon	 Escalope de dinde à la crème / Frites	 Liégeois au chocolat bio
Mercredi	21	Œufs mimosa	 Flamenkûche / Salade verte bio	 Paris-Brest
Jeudi	22	Betteraves aux pommes	 Menu veggie	Salade de fruits
Vendredi	23	 Pâté de foie	 Poisson frais / Pommes de terre vapeur	 Panna cotta bio framboise 

Menus du lundi 26 au vendredi 30 octobre 2026

JOUR		ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Lundi	26	Concombre à la crème	 Cordon bleu / Ratatouille bio	 Fromage bio et fruits
Mardi	27	 Salade verte bio Jambon-Emmental	 Burritos / Salade verte bio	 Glace
Mercredi	28	Toasts au thon	 Pizza / Salade verte bio	 Pêches au sirop
Jeudi	29	Céleri rémoulade	 Menu veggie	 Compote bio
Vendredi	30	 Pâté de campagne	 Poisson frais / Poêlée de légumes bio	 Yaourt aromatisé aux fruits

Menus du lundi 2 au vendredi 6 novembre 2026

JOUR		ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Lundi	2	Feuilleté au fromage	 Chipolatas / Purée	 Fromage bio et fruits
Mardi	3	Betteraves-vinaigrette	 Sauté de porc / Coquillettes bio	  Gâteau d'anniversaire
Mercredi	4	Carottes râpées à la vinaigrette	Hot-dog / Salade verte bio	  Salade de fruits
Jeudi	5	 Potage de légumes bio	 Menu veggie	Choux à la crème
Vendredi	6	 Cervelas	 Calamars à la Romaine / Frites	 Fromage blanc sucré

Menus du lundi 9 au vendredi 13 novembre 2026

JOUR		ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Lundi	9	Feuilleté hot-dog	 Hachis parmentier / Salade verte bio	 Fromage bio et fruits
Mardi	10	Mousse de sardines	 Lasagnes de bœuf / Salade verte bio	 Glace
Mercredi	11	Férié		
Jeudi	12	 Potage de légumes bio	 Menu veggie	 Compote bio
Vendredi	13	 Saucisson à l'ail	 Poisson frais / Riz pilaf bio	 Crème dessert vanille 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.