

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
28/02/2022	01/03/2022	02/03/2022	03/03/2022	04/03/2022	
Œuf dur, sauce cocktail Blanquette de dinde Riz bio Kiri Clémentine	Salade Arlequin (Haricots verts, maïs, poivron) Steak haché Pâtes tricolores Bugnes	Betteraves au miel Colin à la provençale Petits pois St Paulin Compote bio	Coquillettes au basilic Bœuf aux carottes bio Yaourt arôme Pomme	Friand au fromage Boulettes de soja, sauce tomate Chou-fleur persillé Cantal AOP Liégeois chocolat	
07/03/2022	08/03/2022	09/03/2022	10/03/2022	11/03/2022	
Méli-Mélo de crudités Sauté de bœuf, sauce au thym Lentilles Petit suisse Banane	Salade verte, vinaigrette échalote Brandade de poisson Fromage blanc Cookie	Taboulé bio Jambon, sauce persillade Carottes Vichy Emmental Nouveau Ile flottante	Salade de riz Steak fromagé Epinards Yaourt sucré Kiwi	Macédoine Aiguillette de volaille Gratin de pâtes bio Compote Harmonie de fruits	
14/03/2022	15/03/2022	16/03/2022	17/03/2022	18/03/2022	
Salade verte, croûtons Œuf bio béchamel Macaroni Petit Louis Ananas au sirop	Nouveau Pizza Rôti de porc, sauce chorizo Jardinière de légumes Bûche du Pilat Poire	Tomate cerise Normandin de veau, sauce forestière Riz bio au beurre Fromage blanc vanille Crème dessert	Salade de perles Bœuf Bourguignon Poêlée du marché Boursin nature Gâteau aux amandes	Carottes râpées bio Fish & chips Yaourt Pomme	
21/03/2022	22/03/2022	23/03/2022	24/03/2022	25/03/2022	
Quinoa Veau printanier Crème de petits pois Fromage aux herbes Crumble poire	Semaine du printemps	Tzatziki aux concombres Poulet curry coco Pommes sautées Yaourt arôme Kiwi	Velouté Dubarry Lasagnes du pêcheur Brie Flan chocolat	Rosette Calamars à la romaine Purée de légumes verts Tomme blanche Compote	Betteraves Steak de soja Printanières de légumes ST Morêt Banane
28/03/2022	29/03/2022	30/03/2022	31/03/2022	01/04/2022	
Salade de pommes de terre Escalope de dinde milanaise Purée de carottes bio Pavé d'affinois Pomme	xxx Omelette au fromage Lentilles au jus Babybel Liégeois de fruits	Salade verte Chipolata Potatoes Yaourt Poire	Taboulé Filet meunière, citron Flan de brocolis bio Camembert Cocktail de fruit	Yaourt bio vanille Carbonara Radis au beurre Coquillettes	

Menus validés par Madame BUGAUD, diététicienne nutritionniste
 1 menu sans protéine animale par semaine - Loi EGALIM



Produit issu de l'agriculture biologique



Pêche durable

AOP : appellation d'origine protégée



Menu gourmand
 Produit fait maison



Le restaurant municipal se réserve la possibilité de modifier les menus en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mois

