

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
04/04/2022	05/04/2022	06/04/2022	07/04/2022	08/04/2022
Chou blanc maïs et radis Sauté de porc au curry Riz bio au beurre Crème renversée	Pâté croûte * Boeuf aux olives Brocolis à l'huile d'olive Yaourt arôme bio Poire	Quiche Lorraine * Aile de poulet Tex Mex Petits pois au basilic Délice à l'emmental Pomme bio	Salade verte Mozzarella Finger aux 3 graines Gratin de chou-fleur bio Yaourt sucré Banane	Macédoine Colin MSC à l'italienne Semoule bio Cantal AOP Pâtisserie
11/04/2022	12/04/2022	13/04/2022	14/04/2022 <b>Menu de Pâques</b>	15/04/2022
Salade de haricots verts bio Spaghetti Bolognaise végétale Edam Flan bio vanille	Carottes râpées bio Potaotes Burger Danonino Arôme Galette bretonne	Salade de pâtes bio mimosa Mitonnée de poisson Duo de carottes et panais Pavé d'affinois Kiwi	Terrine de légumes Boulettes d'agneau Flageolets Yaourt à boire bio Cloche en chocolat	Ebly bio fermier Quenelle sauce béchamel Purée de légumes verts Poire
<b>Vacances scolaires</b>				
18/04/2022	19/04/2022	20/04/2022	21/04/2022	22/04/2022
<b>Lundi de Pâques</b> 	Salade verte Croque-Monsieur Yaourt Biscuit	Œuf bio mayonnaise Emincé de dinde au jus Epinards à la crème St Nectaire AOP Liégeois chocolat	Tomates bio échalote Merlu à la crème ciboulette Macaroni Mimolette Fruits au sirop	Betteraves sauce crème <b>Nouveau</b> Parmentier de légumes Fromage blanc Banane
25/04/2022	26/04/2022	27/04/2022	28/04/2022	29/04/2022
Pizza au fromage Tajine de poulet (plat marocain) Yaourt arôme Kiwi  	Radis au beurre Dhal de lentilles (spécialité Indienne) Riz bio Cotentin nature Dany chocolat	Salade de pommes de terre Poisson pané Poêlée de légumes verts Petit suisse Pastel de Nata (dessert Portugais)	Salade coleslaw Rougail saucisse (Spécialité Réunionnaise) Pâtes St Paulin Poire bio	Salade verte Jurassienne (Avec Comté et Maïs) Blanquette de veau Pommes noisette Boursin ail et fines herbes Compote bio

Menus validés par Madame BUGAUD, diététicienne nutritionniste

1 menu sans protéine animale par semaine - Loi EGALIM

Produit fait maison

Produit issu de  
l'agriculture  
biologique

Pêche durable

Menu gourmand   
AOP : appellation  
d'origine protégée

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