

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20/02/2023	21/02/2023	22/02/2023	23/02/2023	24/02/2023
Œuf dur, sauce cocktail Blanquette de dinde Riz bio Tomme Clémentine	Salade Arlequin (Haricots verts, maïs.) Steak haché Pommes de terre vapeur Bugnes	Betteraves au miel Colin à la provençale Petits pois Produit laitier Compote bio	Friand au fromage Bœuf aux carottes bio Yaourt arôme Pomme	Boulettes de soja, sauce tomate Coquillettes Chou-fleur persillé Cantal AOP Liégeois chocolat
27/02/2023	28/02/2023	01/03/2023	02/03/2023	03/03/2023
Méli-Mélo de crudités Sauté de bœuf, sauce au thym Lentilles Petit suisse Kiwi	Salade verte, vinaigrette échalote Brandade de poisson Fromage blanc Banane	Taboulé bio Jambon, sauce persillade Carottes Vichy Produit laitier Crème dessert	Salade de riz Steak fromagé Epinards Mimolette Cookie	Macédoine Aiguillette de volaille Gratin de pâtes bio Compote Harmonie de fruits
06/03/2023	07/03/2023	08/03/2023	09/03/2023	10/03/2023
Salade verte, croûtons Œuf bio béchamel Macaroni P'tit Louis Ananas au sirop	Pizza Escalope de porc en sauce Jardinière de légumes Poire, sauce chocolat	Tomate cerise Normandin de veau, sauce forestière Riz bio au beurre Produit laitier Fruit	Salade de perles Bœuf Bourguignon Poêlée du marché Boursin nature Gâteau au yaourt	Carottes râpées bio Fish & chips Yaourt Pomme
13/03/2023	14/03/2023	15/03/2023	16/03/2023	17/03/2023
Salade de pommes de terre Escalope de dinde milanaise Purée de carottes bio Pavé d'affinois Poire	xxx Omelette au fromage Lentilles au jus Babybel Crème chocolat	Salade verte Chipolata Potatoes Produit laitier Fruit	Taboulé Filet meunière, citron Flan de brocolis bio Camembert Cocktail de fruit	Radis au beurre Pâtes carbonara Petit suisse arôme Flan vanille
20/03/2023	21/03/2023	22/03/2023	23/03/2023	24/03/2023
Quinoa Veau printanier Petits pois au jus Fromage aux herbes Kiwi	<div style="border: 1px dashed black; padding: 2px; display: inline-block;">Semaine du printemps</div> Tzatziki aux concombres Poulet curry coco Pommes sautées Yaourt arôme Crumble poire	Velouté Dubarry Lasagnes du pêcheur Produit laitier Crème dessert	Rosette Calamars à la romaine Purée de légumes verts Tomme blanche Compote	Betteraves Steak de soja Printanière de légumes ST Morêt Banane

Menus validés par Madame BUGAUD, diététicienne nutritionniste
 1 menu sans proteine 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

