

La Restauration Municipale

Au menu de la restauration JUIN 2026

<p>Lundi 1</p> <p>MACEDOINE POISSON EN SAUCE RIZ FROMAGE FRUIT</p> <p>Gouter</p>	<p>Mardi 2</p> <p>SALADE COMPOSEE COUSCOUS VEGETARIEN FROMAGE CREME DESSERT</p> <p>Gouter</p>	<p>Mercredi 3</p> <p>SALADE DE CAROTTES CHIPOLATA DE VOLAILLE FRITES FROMAGE COMPOTE</p> <p>Gouter</p> <p>PAIN:/PATE A TARTINER</p>	<p>Jeudi 4</p> <p>TABOULE SAUCISSE A CUIRE LENTILLES/ PETITS LEGUMES FROMAGE BLANC</p> <p>Gouter</p>	<p>Vendredi 5</p> <p>OEUF MAYONNAISE POULET TANDOORI BROCOLIS FROMAGE FRUIT</p> <p>Gouter</p>
<p>Lundi 8</p> <p>MOUSSE DE CANARD BOULETTE DE BOEUF HARICOT VERT FROMAGE FRUIT</p> <p>Gouter</p>	<p>Mardi 9</p> <p>SALADE HARICOT VERT CROQUE FROMAGE GARNITURE LEGUMES GLACE</p> <p>Gouter</p>	<p>Mercredi 10</p> <p>SALADE COMPOSEE PIZZA FROMAGE FRUIT</p> <p>Gouter</p> <p>MADELEINE YAOURT A BOIRE</p>	<p>Jeudi 11</p> <p>CELERI REMOULADE PATE BOLOGNAISE FROMAGE COMPOTE</p> <p>Gouter</p>	<p>Vendredi 12</p> <p>SALADE DE TOMATE/ MOZZARELLA FILET DE POISSON EBLY FROMAGE FRUIT</p> <p>Gouter</p>
<p>Lundi 15</p> <p>SALADE VERTE STEAK HACHE PATE SAUCE TOMATE YAOURT NATURE</p> <p>Gouter</p>	<p>Mardi 16</p> <p>SALADE CONCOMBRE OMELETTES RATATOUILLE/RIZ FROMAGE FRUIT</p> <p>Gouter</p>	<p>Mercredi 17</p> <p>SALADE COMPOSEE ESCALOPES A LA CREME/POMMES DE TERRE RISSOLEES FROMAGE GLACE</p> <p>Gouter</p> <p>PAIN/FROMAGE</p>	<p>Jeudi 18</p> <p>SALADE COLESLAW SAUTE DE POULET BASQUAISE HARICOT VERT FROMAGE FRUIT</p> <p>Gouter</p>	<p>Vendredi 19</p> <p>SALADE DE POMME DE TERRE SAUTE DE PORC BROCOLIS FROMAGE FRUIT DE SAISON</p> <p>Gouter</p>
<p>Lundi 22</p> <p>BETTERAVES FILET DE COLIN RIZ FROMAGE FRUIT DE SAISON</p> <p>Gouter</p>	<p>Mardi 23</p> <p>SALADE COMPOSEE OEUF FLORENTINE FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT</p> <p>Gouter</p>	<p>Mercredi 24</p> <p>SALADE HARICOT VERT LASAGNES FROMAGE FRUIT DE SAISON</p> <p>Gouter</p> <p>PAIN/CHOCOLAT</p>	<p>Jeudi 25</p> <p>SALADE VERTE CORDON BLEU PETIT POIS/ CAROTTES FROMAGE CREME DESSERT</p> <p>Gouter</p>	<p>Vendredi 26</p> <p>SALADE DE TOMATE HACHIS PARMENTIER FROMAGE GLACE</p> <p>Gouter</p>

-Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

-La majorite des repas est cuisinée sur place.

-Les produits en circuit court sont utilisés en grande majorité.

