

RESTAURANT MUNICIPAL

MENUS DU MOIS D'AVRIL

LUNDI 3	MERCREDI 5	VENDREDI 7
<p>Salade batavia sauce vinaigrette Lasagnes de bœuf à la sauce tomate Emmental Pêche au sirop</p> <p><i>* Sulfites, Moutarde, Fruits à coque, a-galactose</i></p>	<p>Feuilleté au fromage Dos de colin à l'aneth Haricots verts et pommes de terre Kiri Kiwi</p> <p><i>*Sulfites, Moutarde, Fruits à coques, Kiwi, Poisson et dérivé</i></p>	<p>Carottes râpées Fricadelle Gratin de pâtes au fromage Roitelet Compote de pomme</p> <p><i>*Sulfites, Moutarde, Œuf et dérivé, Soja, Fruits à coques, a-galactose</i></p>
LUNDI 10	MERCREDI 12	VENDREDI 14
<p>F É R I É</p>	<p>Trio de crudités Saucisse de Toulouse Gratin de brocolis Samos Cake marbré</p> <p><i>* Sulfites, Œuf et dérivé, a-galactose, Moutarde, Soja, Fruits à coques</i></p>	<p>Salade feuille de chêne sauce citronette Rôti de porc Potatoes Chavroux Yaourt à boire</p> <p><i>* Sulfites, Moutarde, a-galactose</i></p>
LUNDI 17	MERCREDI 19	VENDREDI 21
<p>Salade de haricots verts Jambon Coquillettes Babybel Pomme Golden</p> <p><i>* Moutarde, Sulfites, a-galactose</i></p>	<p>Toast de Tapenade Poisson frais sauce chorizo Riz safrané Chanteneige Orange</p> <p><i>* Sulfites, Poisson et dérivé, Fruits à coques</i></p>	<p>FERMETURE VACANCES</p>
LUNDI 24	MERCREDI 26	VENDREDI 28
<p>Radis beurre Poulet rôti Jardinière de légumes Chantailou Flan</p> <p><i>* Sulfites, Soja, Œuf et dérivé, Fruits à coques</i></p>	<p>Salade mesclun sauce vinaigrette Hachis parmentier Emmental Chocolat liégeois</p> <p><i>* Sulfites, a-galactose, Soja, Fruits à coques, Moutarde</i></p>	<p>FERMETURE VACANCES</p>

EN ROUGE = CUISINER SUR PLACE

EN BLEU = PLAT INDUSTRIEL

Nouvelle Agric

êche Raisonnée



Appellation d'Origine Contrôlée



Fait Maison



Label Rouge



Circuit Court



Agriculture Biologique