













































RESTAURANT MUNICIPAL

MENUS DU MOIS DE MOIS JANVIER

LUNDI 05		MERCREDI 07		VENDREDI 09	
	 POTAGE DE LEGUMES (2) 		QUINOA EN SALADE (7)(9)		FEUILLETE AU FROMAGE (1)(2)(3)(10)(12)
	BOULETTES DE BŒUF		ROTI DE PORC		FILET DE FLETAN (4)(5)(6)
	TORTIS A LA SAUCE TOMATE (1)(7)		GRATIN DE CHOUX FLEUR (1)(2)		RIZ PILAF
	TOMME NOIRE (2)		 ROITELET (2)		SIX DE SAVOIE (2)
	 KIWI 		GALETTE DES ROIS (1)(2)(3)(12)(14)		POMME NASHI 
LUNDI 12		MERCREDI 14		VENDREDI 16	
	SALADE ICEBERG ET DES D'EMMENTAL (2)(9)		SALADE D'ENDIVES (9)		BETTERAVES EN SALADE (7)(9)
	ROSBEEF		BLANQUETTE DE VEAU (1)(2)(7)		SAUTE DE POULET (1)(8)(10)(12)
	PUREE DE POTIRON (1)(2)(7)		POMME DE TERRE VAPEUR (7)		SEMOULE / CAROTTES / POIS CHICHES (1)(7)
	BLEU (2)		CAMEMBERT (2)		GOUDA (2)
	COMPOTE		 POMME CUITE 		POMME
LUNDI 19		MERCREDI 21		VENDREDI 23	
	SALADE BOULGOUR, LENTILLES ET FETA (1)(2)(7)(9)		CELERI REMOULADE (7)(8)(9)		SALADE COMPOSEE AVEC DES ENDIVES (2)(7)(9)(10)
	BURGER DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS (1)(2)(11)		 AIGUILLETES DE POULET (7)(9)		DAUBE DE BOEUF (1) (7)
	BROCOLIS (7)		POMMES NOISETTES ET HARICOTS VERTS (7)		COQUILLETES (1)
	BREBIS CREME (2)		TOMME NOIRE (2)		ST PAULIN (2)
	YAOURT AUX FRUITS (2)		SALADE DE FRUITS (7)		COMPOTE (7)
LUNDI 26		MERCREDI 28		VENDREDI 30	
	POTAGE DE PERLES (1)		SALADE BATAVIA (9)		CAROTTES RAPEES (9) 
	POISSON FRAIS (4)(5)(6)		CUISSE DE POULET GRILLEE		OMELETTE (2)(3)
	PUREE DE HARICOTS VERTS (2)(7)		GRATIN DAUPHINOIS (2) 		FRITES (7)
	MIMOLETTE (2)		BRIE (2)		CANTADOU (2)
	POMME ROYAL GALA		POIRE 		CREME DESSERT VANILLE (2)(11)

EN ROUGE = CUISINÉ SUR PLACE

EN BLEU = PLAT INDUSTRIEL



Nouvelle Agriculture



Pêche Raisonnée



Appellation d'Origine Contrôlée



Fait Maison



Bleu Blanc Cœur



Label Rouge



Circuit Court = CC



Agriculture Biologique = AB

LEGENDES DES ALLERGENES :

1- GLUTEN / 2-LAIT / 3-CŒUF / 4-POISSON / 5-CRUSTACE / 6-MOLLUSQUE / 7-SULFITE
8-CELERI / 9-MOUTARDE / 10-SESAME / 11-SOJA / 12-FRUIT à COQUES / 13-LUPIN / 14-ARACHIDE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant les possibilités du marché et les aléas des livraisons