

# RESTAURANT MUNICIPAL

## MENUS DU MOIS FEVRIER

LUNDI 02	MERCREDI 04	VENDREDI 06	
  Velouté de légumes (2) (8)	   Coucous Poulet et Merguez (1) (7) (12)	  Salade de lentilles (9)	
  Ficelle Picarde (1) (2)	   Chavroux (2)	  Filet de Colin Meunière (1) (2) (3) (4)	
  Crêpe au sucre, confiture ou pâte chocolatée (1) (2) (3) (11) (12)	  Ananas	  Poêlée d'haricots verts et petits pois (7)	
  Mandarine	  Clémentine	  Poire Comice	
LUNDI 09	MERCREDI 11	VENDREDI 13	
  Endives et œuf mimosa (3) (9)	  Tresse au fromage (1) (2) (3)	  Toast et Tapenade rouge (1)	
   Dos de Merlu sauce asperge (1) (2) (3) (4) (12)	  Œufs à la Florentine - Epinards (1) (2) (3) (7)	  Boulettes de Bœuf	
  Tortis au beurre (1)(3)	  Fourme d'Ambert (2)	  Cœur de blé (1)	
  Bonbel (2)	  Clémentine	  Fromage blanc (2)	
  Poire au chocolat (11) (12)		  Fruits rouges – Biscuits (1)(2)(3)(10)(11)(12)	
LUNDI 16	MERCREDI 18	VENDREDI 20	
  Salade de carottes râpées (9)	  Endives, betteraves et pommes à la sauce citron (9)	  Salade Quinoa (pommes, Comté noisettes, cebettes) (1) (2) (10) (12)	
  Omelette nature (3)	   Aioli (3) (4) (9)	  Filet de cabillaud sauce citron (1) (2) (3) (4)	
  Potatoes	  Chevrette (2)	  Mélange cultivateur (carottes, pommes de terre, haricots verts) (7)	
  Boursin (2)	  Merveilles (1) (3) (14)	  Mini Roitelet (2)	
  Crème dessert (1) (2) (3) (11) (12)		  Bugnes (1) (3) (14)	
LUNDI 23	MERCREDI 25	VENDREDI 27	
  Guacamole et Tortillas chips	  Salade d'Eby 3 couleurs et avocat, maïs, cœur de palmier sauce blanche (1) (2) (3) (11) (12)	  Mélange de salade (Mesclun, Romaine) à la sauce vinaigrette (9)	
  Chili con carne (riz, haricots rouges) (1) (8)	  Rosbif	  Tortellonis aux fromages sauce Napolitaine (1) (2) (3)	
  Carré frais (2)	  Potimarron au four	  Grana Panado (2)	
  Kiwi 	  Gouda (2)	  Pomme cuite à la Cannelle	  Panna-Cotta (2)

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-ŒUF / 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