



MENUS RESTAURANT MUNICIPAL



Semaine du Lundi 28 Septembre 2026 au Vendredi 02 Octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé 11 Flan de Carottes 6 (Lait) BIO Carbonade Flamande Local Fermier (Substitution sans viande, Tagliatelles) Fromage Cru Pasteurisé Chanteneige BIO (Lait) 6 Fruit Cru Bananes BIO	Salade Haricots Verts 11 Tortellinis BIO 6 (Lait) Fromage Cru Brie Pasteurisé BIO (Lait) 6 Dessert Lacté 6 (Lait) BIO	Feuilleté au Fromage 6 (Lait) Purée de Légumes BIO Jambon Braisé Local Fermier (Substitution sans viande, Poisson Meunière) Petit Suisse Nature 6 (Lait) BIO Compote BIO	Salade de Lentilles 11 AOP Julienne de Légumes Rôti de Porc Local Fermier (Substitution sans viande, Boulettes Tomate / Mozzarella) Fromage Pasteurisé BIO 6 (Lait) Dessert Maison 6 (Lait)	Salade Verte sauce à part BIO 11 Pommes de Terre Vapeur BIO Poisson Sauce Tartare 9-8-11 Pêche Durable Yaourt Aromatisé BIO (Lait) 6 Fruit Cru Kiwis BIO

Menus indiqués sous réserve de changement, selon disponibilité du Fournisseur. Ceux-ci sont élaborés essentiellement de produits frais.

Le poisson indiqué sur le menu sera en fonction de l'arrivage

Origine Viande Bovine 100 % Française

Fruits et légumes – Viandes, poissons, œufs – Féculents – Produits Laitiers – Matière grasse

Produits sucrés



BIO – Substitution sans viande : légumineuses, céréales **Local Fermier**



Allergènes : 1 Arachides – 2 Céleri – 3 Crustacés – 4 Céréales – 5 Fruits à Coque – 6 Lait – 7 Lupin – 8 Œufs – 9 Poissons – 10 Mollusques – 11 Moutarde – 12 Sésame – 13 Soja
14 Sulfite



*Cet établissement bénéficie
d'une aide
de l'Union Européenne
à destination des écoles
Agrément FranceAgriMer*

