



MENUS RESTAURANT MUNICIPAL



Semaine du Lundi 09 Novembre 2026 au Vendredi 13 Novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Cake aux Olives Tomates Mozzarella 8 Carottes Persillées BIO Goulash Local Fermier (Substitution sans viande, Tagliatelles) Fromage Cru Pasteurisé Chanteneige BIO (Lait) 6  Compote BIO	Macédoine 11 8 Riz Chili Con Carne BIO (Substitution sans viande sans viande haché) Fromage Blanc BIO (Lait) 6  Dessert Maison 6 (Lait)	FERIE	Salade Verte sauce à part BIO 11  Julienne de Légumes Lasagnes (Substitution sans viande, Lasagnes sans viande) Petit Suisse BIO 6 (Lait) Fruit Cru Oranges BIO 	Potage de Lentilles Corail BIO 6 Flan de Brocolis BIO 6 Filet de Poisson aux Agrumes 6 Pêche Durable Fromage Cru Pasteurisé Brie BIO (Lait) 6  Fruit Cru Pommes 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

