



MENUS RESTAURANT MUNICIPAL



Semaine du Lundi 16 Novembre 2026 au Vendredi 20 Novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de Riz- 11 8 Purée de Carottes BIO 6 (Lait) Sot L'y Laisse de Dinde à la Moutarde 11 Local Fermier (Substitution sans viande, Galettes de lentilles) Fromage Cru Pasteurisé Tomme BIO (Lait) 6 Fruit Cru Kiwi BIO	Potage de Légumes BIO Tortellinis AOP Yaourt Aromatisé BIO (Lait) 6 Compote BIO	Croque- Monsieur 6 (Lait) Poêlée de Légumes Paleron Braisé Local Fermier (Substitution sans viande, Gnocchis) Dessert Lacté BIO (Lait) 6 Biscuit BIO	Salade Verte sauce à part 11 BIO Gratin Dauphinois (Lait) 6 BIO Rôti de Porc Local Fermier (Substitution sans viande, Nuggets Végétal) Fromage (Lait) 6 AOP Salade de Fruits BIO	Macédoine 11-8 Lasagne Epinards Saumon 9-6 (Lait) Pêche Durable Fromage Cru Carré Frais BIO (Lait) 6 Fruit Cru Poire 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

