

# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 04  
Jan

Salade verte aux croûtons


Ravioli à la volaille

Petits suisses Bio  
*Plat BIO*

Mousse chocolat au lait

MARDI | 05  
Jan

Betterave et maïs Bio  
*Plat BIO*

Jambon blanc Label 

Haricots beurre  
saveur du jardin

St moret bio

Fromage blanc aux fruits

LE JOUR DU 

MERCREDI | 06  
Jan

Salade choubidou  
*chou rouge, raisin, huile, moutarde, cassis*

Spaghetti Bio  
à la bolognaise

Yaourt nature sucré bio  
*Plat BIO*

Entremets à la vanille


JEUDI | 07  
Jan

Carottes Bio râpées  
*Plat Bio*

Pavé du fromager  
à l'emmental


Ratatouille

Tomme blanche

Gâteau au yaourt 

VENDREDI | 08  
Jan

Pâté de foie

Colin sauce  
bouillabaisse 

Semoule Bio  
*Plat BIO*


Edam bio

Fruits de saison BIO

Restaurant Municipal



 Label Rouge

 Spécialité  
du chef

 Nouveauté

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe


elior 

# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 11  
Jan

Salade de maïs

Chicken Wings rôtis


Pommes de  
terre vapeur 

Brie Bio  
*Plat BIO*

Compote de pommes Bio  
*Plat BIO*

MARDI | 12  
Jan

Chou rouge  
aux pommes Bio

Nuggets de blé 

Printanière de légumes

Fromage frais  
nature sucré

Fruits de saison BIO

MERCREDI | 13  
Jan

Coquillettes sauce cocktail  
*Plat Bio*

Saucisse Knack

Purée de carottes  
persillées


Mimolette

Ile flottante

LE JOUR DU  Végé

JEUDI | 14  
Jan

Salade verte aux croûtons

Sauté de bœuf  
Label mironton 


Riz Bio créole  
*Plat BIO*

Yaourt nature

Fruit

VENDREDI | 15  
Jan

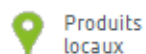
Potage aux légumes

Filet de merlu  
meunière et citron 

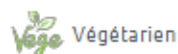
Epinards à la béchamel

Petit moulé ail et fines  
herbes

Compote de poires Bio  
*Plat BIO*



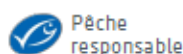
Produits  
locaux



Végétarien



Label Rouge



Pêche  
responsable



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Restaurant Municipal

elior 

# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 18  
Jan

Salade douceur

*Carotte, frisée, betterave, chou blanc*

Burger veau à l'indienne

Lentilles Bio

*Plat BIO*

Camembert Bio

*Plat BIO*

Beignet au chocolat  
et noisettes

MARDI | 19  
Jan

Œufs durs sauce cocktail

Pané de blé  
fromage épinards



Julienne de légumes

Camembert Bio

*Plat BIO*

Fruits de saison BIO

MERCREDI | 20  
Jan

Salade verte au gruyère

Hachis Parmentier Bio

*Plat BIO*

Coulommiers

Compote pommes  
bananes bio

LE JOUR DU Végé

JEUDI | 21  
Jan

Endives aux croûtons

Rôti de porc Label



sauce forestière

Haricots verts bio

Fromage blanc Bio Local

*Plat BIO*

Gaufre au sucre glace

VENDREDI | 22  
Jan

Salade de riz à l'edam

Pavé de hoki  
sauce rougail



Carottes Bio à la ciboulette

*Plat Bio*

Saint-Paulin Bio

*Plat BIO*

Corbeille de fruits



Végétarien



Label Rouge



Pêche  
responsable



Verger  
EcoRespons



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Restaurant Municipal

elior

# Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 25  
Jan

Concombre vinaigrette

Cordon bleu

Petits pois Bio  
*Plat BIO*

Fondu Président

Flan les 2 vaches  
*plat bio*

MARDI | 26  
Jan

Coleslaw Bio  
*carotte et chou blanc Bio*

Steak hache  
sauce basquaise

Semoule aux raisins Bio  
*Plat BIO*

Fromage frais  
nature sucré

Compote de pommes Bio  
*Plat BIO*

MERCREDI | 27  
Jan

Céleri et tomates Bio  
*Plat BIO*

Omelette Bio  
*Plat BIO*


Spaghettis

Brie Bio  
*Plat BIO*

Fruit

JEUDI | 28  
Jan

Taboulé Bio  
*Plat BIO*

Emince de dinde  
a la portugaise label 

Chop suey de légumes  
*champignons, carotte, courgette, poivron,*

Yaourt nature sucré bio  
*Plat BIO*

Moelleux aux  
pommes et spéculoos

VENDREDI | 29  
Jan

Roulade de volaille

Filet de colin  
meunière et citron


Purée de potiron bio  
*potiron Bio, crème, pomme de terre*

Edam

Fruits de saison BIO

Restaurant Municipal



 Label Rouge

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

elior 

# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 01  
Fev

Chou rouge vinaigrette Bio  
*Plat BIO*

Pennes veg haricots  
paprika coco

Fraidou

Compote de pommes et  
fraises



MARDI | 02  
Fev

Salade composée 1/2 œuf

Escalope de dinde  
à la provençale

Blé Bio  
*Plat BIO*

Camembert Bio  
*Plat BIO*

Corbeille de fruits

MERCREDI | 03  
Fev

Celeri remoulade bio  
*Plat BIO*

Choucroute

Yaourt nature sucré bio  
*Plat BIO*

Mousse chocolat au lait

LE JOUR DU Végé

JEUDI | 04  
Fev

Endives aux  
pommes vinaigrette

Bœuf Label sauté aux  
oignons

Jeunes carottes  
saveur du midi

Gouda Bio  
*Plat BIO*

Corbeille de fruits

VENDREDI | 05  
Fev

Potage de légumes Bio  
*Plat BIO*

Filet de colin  
aux épices

Riz Bio pilaf

Fromage blanc  
Bio sauce fraise

Flan nappé au caramel



Label Rouge



Verger  
EcoRespons



Pêche  
responsable

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe


Restaurant Municipal

elior

# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 08  
Fev

Haricots verts au maïs


Torti à la mexicaine 

St moret bio

Gaufre fantasia

MARDI | 09  
Fev

Salade de riz à l'edam

Jambon blanc Label 


Courgettes Bio à la  
provençale

Yaourt nature sucré

Fruit

LE JOUR DU 

MERCREDI | 10  
Fev

Chou blanc sauce  
fruits rouges (Sarran) 

Couscous merguez

Mimolette

Compote de pommes Bio  
*Plat BIO*

JEUDI | 11  
Fev

Iceberg à la vinaigrette  
d'agrumes

Hachis Parmentier Bio  
*Plat BIO*

Tomme blanche

Flan chocolat

VENDREDI | 12  
Fev

Pâté de campagne

Merlu sauce normande

Poêlée de Guyane  
*céleri, carotte, champignons*

Fromage blanc  
Bio sauce fraise

Corbeille de fruits Bio  
*Plat BIO*

Restaurant Municipal



 Végétarien  Label Rouge  Produits locaux

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

elior 

# Au menu - Déjeuner



LUNDI | 15  
Fev

Carottes Bio râpées  
*Plat Bio*

Pavé du fromager  
à l'emmental

Petits pois carottes  
saveur antillaise

Yaourt nature sucré bio  
*Plat BIO*

Corbeille de fruits



MARDI | 16  
Fev

Betteraves Bio en salade  
*Plat BIO*

Boulettes de  
bœuf Bio au curry

Puree de pommes de terre

Edam Bio  
*Plat BIO*

Liégeois à la vanille

MERCREDI | 17  
Fev

Céleri et mimolette  
du verger (Sarran)

Saucisse fumée

Lentilles Bio Local

Yaourt nature sucré bio  
*Plat BIO*

Compote de pommes Bio  
*Plat BIO*

LE JOUR DU Végé

JEUDI | 18  
Fev

Potage de légumes Bio  
*Plat BIO*

Emincé de veau  
citron et cannelle

Coquillettes Bio  
*Plat BIO*

Carré de l'Est Bio  
*Plat BIO*

Corbeille de fruits



VENDREDI | 19  
Fev

Salade verte  
aux croûtons Bio

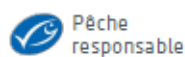
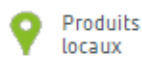
Filet de merlu  
meuniere et citron

Choux-fleurs  
saveur du jardin

Fromage blanc  
aux fruits rouges

Muffin nature  
pépites chocó noir

Restaurant Municipal



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 22  
Fev

Chou blanc Bio  
*Plat BIO*


Ravioli à la volaille

Brie Bio  
*Plat BIO*

Yaourt aromatisé

MARDI | 23  
Fev

Salade de blé  
*blé, tomate, maïs*

Riz à la mexicaine  
*tomate, haricot rouge, ail, riz, poivron* 

Fromage blanc  
Bio sauce fraise

Fruit

LE JOUR DU 

MERCREDI | 24  
Fev

Coleslaw Bio  
*carotte et chou blanc Bio*

Kefta d'agneau  
à la tomate


Epinards à la crème Bio  
*Plat BIO*

Gouda Bio  
*Plat BIO*

Flan à la vanille


JEUDI | 25  
Fev

Tomates sauce  
mangue (Sarran)

Sauté de bœuf  
Label au paprika 


Carottes Bio à la ciboulette  
*Plat Bio*


St moret bio

Gâteau au chocolat 

VENDREDI | 26  
Fev

Saucisson sec et  
cornichon

Filet de hoki 

Pommes de terre Local  
à l'émulsion de curry 

Tomme de pays Bio  
*Plat BIO*

Fruit

Restaurant Municipal



Végétarien



Label Rouge



Spécialité  
du chef



Pêche  
responsable



Produits  
locaux

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

elior 



# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 01  
Mar

Endives aux  
pommes et noix

Chicken Wings rôtis

Haricots verts  
et pommes de terre

Yaourt nature sucré bio  
*Plat BIO*

Compote de pommes Bio  
*Plat BIO*

MARDI | 02  
Mar

Concombre à la crème Bio  
*Plat BIO*

Cordon bleu

Puree de pommes de terre

Cotentin

Corbeille de fruits Bio  
*Plat BIO*

MERCREDI | 03  
Mar

Betteraves Bio  
*Plat Bio*

Spaghetti Bio  
à la bolognaise


Camembert Bio  
*Plat BIO*

Mousse chocolat au lait

LE JOUR DU 

JEUDI | 04  
Mar

Carottes Bio râpées  
*Plat Bio*

Emincé de dinde  
au camembert 

Petits pois Bio  
*Plat BIO*

Carré de l'Est

Fruit

VENDREDI | 05  
Mar


Salade verte  
Bio à la mimolette

Colin pané et  
quartier de citron

Ratatouille

Brie Bio  
*Plat BIO*

Beignet au chocolat  
et noisettes

 Label Rouge



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Restaurant Municipal

elior 