

# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 08  
Mar

Œufs durs mayonnaise

Poulet rôti



Filet de colin pané



Ratatouille

Edam bio

Fruit

MARDI | 09  
Mar

Rémoulade mystère

Omelette Bio  
aux fines herbes

Farfalles Bio

*Plat BIO*

Saint-Nectaire



Flan chocolat

MERCREDI | 10  
Mar

Tomate au fromage blanc  
Bio

Rôti de porc  
sauce moutarde



Boulette de lentilles  
sauce basquaise

Pommes de  
terre vapeur



St moret bio

Compote de pommes

JEUDI | 11  
Mar

Salade aux deux fromages

Sauté de bœuf  
Label à la moutarde



Quenelles Bio  
à la lyonnaise

Printanière de légumes

Camembert Bio

*Plat BIO*

Cake aux pommes



VENDREDI | 12  
Mar

Potage aux légumes

Filet de lieu  
à l'indienne



Riz à l'indienne

Yaourt nature sucré bio

*Plat BIO*

Corbeille de fruits Bio

*Plat BIO*



Label Rouge



Spécialité  
du chef



App.  
Origine Prot



Origine  
France



Produits  
locaux



Pêche  
responsable

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Restaurant Municipal

# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 15  
Mar

Céleri rémoulade

Nuggets de blé



Choux-fleurs  
saveur antillaise

Brie Bio  
*Plat BIO*

Compote de pommes  
et abricots Bio

MARDI | 16  
Mar

Carottes râpées

Escalope de dinde  
Label



Pavé de colin  
sauce Nantua



Coquillettes Bio  
*Plat BIO*

Vache qui rit bio

Crème dessert à la vanille

MERCREDI | 17  
Mar

Concombre à la crème

Chipolatas aux herbes

Lentilles Bio  
*Plat BIO*

Edam

Corbeille de fruits Bio  
*Plat BIO*

JEUDI | 18  
Mar

Pâté de campagne

Filet de colin  
meunière et citron

Petits pois

Saint-Paulin Bio  
*Plat BIO*

Corbeille de fruits



VENDREDI | 19  
Mar

Salade verte

Hachis Parmentier



Parmentier lentille bio

Yaourt nature sucré bio  
*Plat BIO*

Gaufre fantasia



Végétarien



Label Rouge



Pêche  
responsable



Vergers  
EcoRespons



Origine  
France

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Restaurant Municipal

# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 22  
Mar

Radis beurre

Semoule tandoori



St moret bio

Liégeois au chocolat

MARDI | 23  
Mar

Concombre et maïs Bio  
*Plat BIO*

Macaroni romagnola

Merlu sauce normande

Camembert Bio  
*Plat BIO*

Fruit

MERCREDI | 24  
Mar

Salade verte bio

Sauté de porc  
Label au curry



Tarte aux trois fromages

Purée de courgettes

Saint-Paulin Bio  
*Plat BIO*

Pêche au sirop

JEUDI | 25  
Mar

Tomate vinaigrette bio  
*Plat BIO*

Poulet Bio à la basquaise  
*Plat BIO*

Galette tofu  
provençale Bio

Haricots beurre  
saveur antillaise

Mimolette

Gâteau au yaourt  
à la vanille

VENDREDI | 26  
Mar

Œufs durs mayonnaise

Filet de lieu  
sauce crème citron



Pommes de  
terre vapeur



Tomme Auvergne Bio  
*Plat BIO*

Fruit



Végétarien



Label Rouge



Pêche  
responsable



Produits  
locaux

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe


Restaurant Municipal

# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 29  
Mar

Betterave et pommes bio  
*Plat BIO*

Burger veau à l'indienne

Pané de blé  
fromage épinards 

Potatoes roty

Tomme Auvergne Bio  
*Plat BIO*

Fruit

MARDI | 30  
Mar

Carottes Bio râpées  
*Plat Bio*

Omelette Bio  
*Plat BIO*

Epinards bio à la crème

Mimolette

Crème dessert à la vanille  
*plat bio*

MERCREDI | 31  
Mar

Chou blanc vinaigrette


Tartiflette végétarienne  
*Plat BIO*

Yaourt nature sucré bio  
*Plat BIO*

Cocktail de fruits

JEUDI | 01  
Avr

Iceberg à la vinaigrette  
d'agrumes

Filet de merlu  
meuniere et citron 


Brocolis

Fromage blanc Bio  
*Plat BIO*

Muffin nature  
pépites chocó noir

VENDREDI | 02  
Avr


Taboulé Bio  
*Plat BIO*

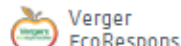
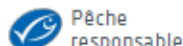
Sauté de bœuf  
Label à la moutarde 

Tarte aux légumes

Poêlée de Guyane  
*céleri, carotte, champignons*

St moret bio

Corbeille de fruits 



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Restaurant Municipal

# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 05  
Avr

Concombre vinaigrette Bio  
*Plat BIO*

Pané de blé  
fromage épinards



Torti saveur du midi

Emmental râpé

Flan les 2 vaches  
*plat bio*

MARDI | 06  
Avr

Salade de pomme de terre

Emincé de dinde  
Label à la provençale



Tarte aux trois fromages

Haricots verts bio

Carré de l'Est Bio  
*Plat BIO*

Corbeille de fruits



MERCREDI | 07  
Avr

Salade verte  
Bio aux croûtons

Hachis Parmentier

Parmentier de poisson



Yaourt nature sucré bio  
*Plat BIO*

Mousse chocolat au lait

JEUDI | 08  
Avr

Cœuf au nid

Rôti d'agneau  
farci aux herbes

Omelette nature Bio  
*Plat BIO*

Carottes vapeur Bio  
*Plat BIO*

Gouda

Gâteau au chocolat

Lapinou de Pâques

VENDREDI | 09  
Avr

Potage de  
légumes frais



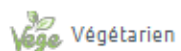
Pavé de colin  
sauce normande



Riz Bio créole  
*Plat BIO*

Camembert Bio  
*Plat BIO*

Fruit



Végétarien



Label Rouge



Vergers  
EcoRespons



Pêche  
responsable



Produits  
locaux

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Restaurant Municipal

# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 12  
Avr

Salade des alpages

Ravioli à la volaille


Ravioli tofu Bio gratiné  
*Plat BIO*

St moret bio

Corbeille de fruits Bio  
*Plat BIO*

MARDI | 13  
Avr

Coleslaw Bio  
*carotte et chou blanc Bio*

Filet de colin pané 

Petits pois

Mimolette

Donuts au sucre

MERCREDI | 14  
Avr

Salade verte au maïs

Boulettes de bœuf sauce  
tomate Bio

Boulette de lentilles  
sauce basquaise


Ratatouille

Brie Bio  
*Plat BIO*

Fromage blanc aux fruits

JEUDI | 15  
Avr

Radis beurre

Escalope de poulet  
Label 

Pavé du fromager  
à l'emmental


Semoule Bio  
*Plat BIO*

Saint-Paulin Bio  
*Plat BIO*

Liégeois au chocolat

VENDREDI | 16  
Avr

Assiette de salami

Nuggets de blé 


Epinards à la béchamel



Vache qui rit bio

Fruit

Restaurant Municipal



 Spécialité  
du chef

 Label Rouge  Végétarien


Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 19  
Avr

Betteraves Bio  
*Plat Bio*

Pilons de poulet  
à l'américaine

Beignets de poisson 

Pommes vapeur

Rondele ail fines herbes

Corbeille de fruits Bio  
*Plat BIO*

MARDI | 20  
Avr

Endives aux croûtons

Boulette de lentilles  
sauce basquaise

Haricots beurre  
en persillade

Tomme de pays Bio  
*Plat BIO* 

Crème dessert à la vanille  
*plat bio*

MERCREDI | 21  
Avr

Salade choubidou  
*Plat bio*

Carré de porc fumé

Quenelles natures  
sauce bechamel


Jeunes carottes  
saveur antillaise

Camembert Bio  
*Plat BIO*

Fruit

JEUDI | 22  
Avr

Tomate au fromage blanc  
Bio

Sauté de bœuf  
Label mironton 

Tarte au chèvre  
tomate & basilic


Coquillettes Bio  
*Plat BIO*

Yaourt nature sucré bio  
*Plat BIO*

Cake au chocolat et vanille

VENDREDI | 23  
Avr

Roulade de volailles  
aux olives

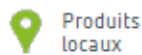
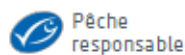
Filet de hoki  
sauce aurore 

Purée de brocolis

Fondu Président

Corbeille de fruits Bio  
*Plat BIO*

Restaurant Municipal



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 26  
Avr

Celeri remoulade bio  
*Plat BIO*

Cordon bleu

Pavé du fromager  
à l'emmental


Pommes safranées

Mimolette

Beignet au chocolat  
et noisettes

MARDI | 27  
Avr

Concombre et maïs

Chili végétarien 


Brie Bio  
*Plat BIO*

Fruit

MERCREDI | 28  
Avr

Salade verte

Spaghetti à la bolognaise


Filet de colin  
sauce crème tomatée 


Yaourt nature sucré bio  
*Plat BIO*

Compote de pommes et  
abricots

JEUDI | 29  
Avr

Œufs durs mayonnaise

Escalope de poulet à  
l'estragon 

Nuggets de blé 


Purée de potiron

St moret bio

Fruit

VENDREDI | 30  
Avr

Carottes Bio râpées  
*Plat Bio*

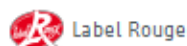
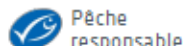
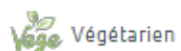
Filet de merlu  
meunière et citron 

Epinards à la crème Bio  
*Plat BIO*

Cotentin

Ile flottante

Restaurant Municipal



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe



# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 03  
Mai

Chou rouge  
aux pommes Bio


Macaronis veg  
haricots paprika coco


Edam

Flan au chocolat

MARDI | 04  
Mai

Saucisson à l'ail

Emincé de dinde  
Label à la provençale 

Omelette nature 

Choux-fleurs  
saveur du jardin


Camembert Bio  
*Plat BIO*

Fruit

MERCREDI | 05  
Mai

Endives en salade Bio  
*Plat BIO*

Chili con carne


Filet de colin pané 


Tomme Auvergne Bio  
*Plat BIO*

Mousse chocolat au lait

JEUDI | 06  
Mai

Betteraves Bio  
*Plat Bio*

Sauté de veau  
Label aux  
champignons 

Pané de blé  
fromage épinards 


Courgettes à la persillade

Carré de l'Est Bio  
*Plat BIO*

Gâteau au yaourt  
à la noix de coco

VENDREDI | 07  
Mai

Roulade de volaille

Filet de cabillaud  
sauce crème citron 

Carottes vapeur Bio  
*Plat BIO*

Yaourt nature sucré bio  
*Plat BIO*

Fruit



Label Rouge



Végétarien



Spécialité  
du chef



Pêche  
responsable

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Restaurant Municipal