





CHEMY RESTAURANT MUNICIPAL T 28
Du 08/06/2026 au 12/06/2026






Menu tradition

api

Lundi




Carotte Bio et **chou râpé**, mayonnaise  
 Carottes et **pois chiches Bio** sauce tajine 
Semoule Bio 
 Ile flottante - Crème anglaise
 *

Mardi




Tomates - Vinaigrette aux fines herbes
 Jambon blanc issu de porc Label Rouge   - Sauce tartare 
 /Poisson blanc meunière MSC  - Sauce tartare 
 Pommes de terre rissolées
 Fruit de saison
 *

Mercredi

Jeudi

Pâté de campagne issu de porc Label Rouge 
 /Salade batavia - Vinaigrette
 Marmite de la mer (colin MSC et encornets) Sauce cotriade 
Pommes de terre Bio vapeur 
 Fruit de saison
 *

Vendredi

Salade de tomates, maïs et avocat - Vinaigrette
 Chili con carne (à associer avec 70 gr de féculent)
 /Chili sin carne
Riz Bio Pilaf 
 Flan caramel du chef (**Œufs Bio**)  
 *

