

Au menu - Déjeuner

JEUDI | 02
Sep

Melon jaune Bio

Plat BIO



Emincé de poulet
Bio à la milanaise

poulet BIO



Courgettes Local
à la méridionale



Penne

Camembert

Gâteau au chocolat

VENDREDI | 03
Sep

Pâté de foie

Colin sauce coco



Semoule berbère

Yaourt sucré bio



Corbeille de fruits



Restaurant municipal



Bio



Produits
locaux



Pêche
responsable



Verger
EcoRespons



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 06
Sep

Soupe froide andalouse

poivron, oignon jaune, basilic, tomate, concombre,

Chipolatas grillées

Purée de pommes de
terre

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits Bio

Fruit BIO

MARDI | 07
Sep

Carottes Local
râpées aux raisins

Pennes veg lentilles et
curry

Gouda

Entremets au chocolat

MERCREDI | 08
Sep

Tomate Local au basilic

Nouilles sautées
au poulet mariné

Coulommiers

Ananas et caramel au lait

JEUDI | 09
Sep

Salade verte

Filet de colin
meunière et citron

Epinards à la béchamel

Fromage blanc

Gâteau au yaourt

VENDREDI | 10
Sep

Friand au fromage

Bœuf bourguignon Label

Haricots verts saveur du midi

Fraidou

Corbeille de fruits



Produits
locaux



Spécialité
du chef



Bio



Nouveauté



Label Rouge



Vergers
EcoRespons

Restaurant municipal



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 13
Sep

Œuf au nid Bio
Plat BIO



Penne à l'arrabiata

Fromage blanc Bio Local
Plat BIO



Corbeille de fruits



MARDI | 14
Sep

Radis beurre Local



Galopin de veau grillé

Boulgour pilaf

Cotentin

Compote de pommes

MERCREDI | 15
Sep

Coquillettes sauce cocktail

Palette de porc sauce diable

Courgettes à la persillade



Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



ANIMATION
LA SAVOUREUSE
BIENVENUE DU CHEF

JEUDI | 16
Sep

Salade verte
à la mimolette



Filet de lieu
sauce basquaise



Purée de pommes de
terre



Brie

Batonnet glace chocolat

VENDREDI | 17
Sep

Concombre Local
vinaigrette



Nuggets de volaille

Gratin de légumes
provençaux

Gouda

Tarte Crumble
pommes framboises



Restaurant municipal



Bio



Verger
EcoRespons



Produits
locaux



Pêche
responsable



Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 20
Sep

Taboulé

Omelette à
l'emmental Bio
Plat BIO



Ratatouille

Fondu Président

Corbeille de fruits



MARDI | 21
Sep

Concombre Local au
surimi



Rôti de porc
sauce moutarde



Purée de pommes de terre

Yaourt nature sucré

Eclair Paris Brest



MERCREDI | 22
Sep

Salade verte
Local au maïs



Cordon bleu

Epinards à la béchamel

Edam

Semoule au lait



JEUDI | 23
Sep

Saucisson à l'ail fumé



Colin sauce bouillabaisse



Riz de grand-mère
plat Bio



Fromage blanc Bio Local
Plat BIO



Corbeille de fruits



VENDREDI | 24
Sep

Tomate vinaigrette Local



Sauté de bœuf
en estouffade RAV



Courgettes Local
à la persillade

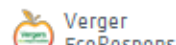


Tomme blanche

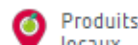
Muffin pomme (local)
choco façon pain perdu



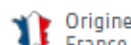
Végétarien



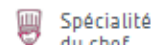
Verger
EcoRespons



Produits
locaux



Origine
France



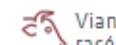
Spécialité
du chef



Nouveauté



Bio



Viande
racée

Restaurant municipal



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 27
Sep

Tomate vinaigrette



Cuisse de poulet
à l'américaine



Haricots verts aux lardons

Saint-Paulin

Roulé au chocolat

MARDI | 28
Sep

Concombre Local au
surimi



Sauté de bœuf Bio
Plat BIO



Lentilles et carottes fraîches

Cotentin

Compote de pommes

MERCREDI | 29
Sep

Betteraves

Galopin de veau grillé

Coquillettes

Fromage blanc

Corbeille de fruits



LE JOUR DU Végé

JEUDI | 30
Sep

Salade verte



Riz méditerranéen
tomate, courgette, ail, riz, lentilles



Camembert

Bâtonnet de glace à la vanille

VENDREDI | 01
Oct

Taboulé de quinoa



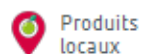
Stick de colin
pané et citron



Choux-fleurs persillés

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



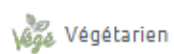
Produits
locaux



Bio



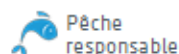
Verger
EcoRespons



Végétarien



Nouveauté



Pêche
responsable

Restaurant municipal




Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Au menu - Déjeuner


LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 04
Oct


Potage de légumes
légumes pour potage, pommes de terre


Boullgour à la cantonnaise 


Fromage blanc

Corbeille de fruits 

MARDI | 05
Oct

Carottes Local
râpées aux raisins 

Grillade de porc
Local aux herbes 

Courgettes à la persillade 

Gouda

Pudding crème anglaise

MERCREDI | 06
Oct

Salade verte au maïs


Sauté de bœuf en estouffade

Haricots verts flageolets

Brie

Entremets caramel 

JEUDI | 07
Oct

Concombre Local
vinaigrette 


Moules à la crème

Spaghetti Bio
Plat BIO 


Fraidou

Compote de pommes Bio
Plat BIO 

VENDREDI | 08
Oct

Friand à la mimolette 

Emincé de dinde sauce
supreme

Carottes Local
à la ciboulette 


Yaourt nature sucré bio
Plat BIO 


Corbeille de fruits 


Restaurant municipal



 Végétarien

 Verger
EcoRespons

 Produits
locaux

 Spécialité
du chef

 Bio

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Au menu - Déjeuner



LUNDI | 11
Oct

Betteraves au chèvre

Poulet sauce curry

Riz de grand-mère
plat Bio

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



MARDI | 12
Oct

Salade verte
aux fines herbes

Bœuf braisé aux épices

Carottes au cumin

Camembert

Gâteau au chocolat
anglaise à l'orange



MERCREDI | 13
Oct

Tomates et concombres
miel et colombo

Kefta d'agneau
au raz-el-hanout

Petits pois à la menthe

Edam

Namoura liban

LE JOUR DU **Végo**

JEUDI | 14
Oct

Œufs durs
mayonnaise Bio
Plat Bio

Blé tandoori

Fromage blanc

Oranges à la cannelle

VENDREDI | 15
Oct

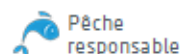
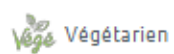
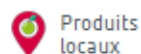
Carottes râpées
et tomates émincées Bio
Plat Bio

Filet de colin
sauce ciboulette

Macaroni

Cotentin

Compote de pommes




Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe


Restaurant municipal

Au menu - Déjeuner


LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 18
Oct

Potage du jardinier Local 


Pennes veg haricots
paprika coco 


Fondu Président

Corbeille de fruits 

MARDI | 19
Oct

Salade au brie aux raisins


Sauté de veau
sauce provençale 

Carottes vichy 

Fromage blanc

Gâteau aux poires

MERCREDI | 20
Oct

Tomate vinaigrette 

Cordon bleu


Polenta au beurre


Brie

Compote de pommes


JEUDI | 21
Oct

Pâté en croûte


Pavé de colin
sauce Nantua 


Purée de pommes de
terre 

Yaourt nature sucré bio
Plat BIO 

Corbeille de fruits 

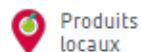
VENDREDI | 22
Oct

Carottes râpées 

Paëlla au poulet 

Gouda

Flan nappé au caramel



Produits
locaux



Nouveauté



Verger
EcoRespons



Pêche
responsable



Spécialité
du chef



Bio



Label Rouge

Restaurant municipal



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU Végo

LUNDI | 25
Oct

Céleri rémoulade

Riz méditerranéen
tomate, courgette, ail, riz, lentilles



Edam

Entremets au chocolat

MARDI | 26
Oct

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

Galopin de veau au poivre

Jardinière de légumes
saveur du jardin

Cotentin

Cake aux deux amandes



MERCREDI | 27
Oct

Rillettes à la sardine

Crêpe jambon fromage

Fondue de poireaux

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



JEUDI | 28
Oct

Iceberg à la vinaigrette du
terroir

Œufs durs béchamel



Purée et gratin de brocolis

Brie

Pêche Cancatrice



VENDREDI | 29
Oct

Potage de légumes mijotés

Spaghetti aux fruits de mer

Fromage blanc

Corbeille de fruits



Végétarien



Spécialité
du chef



Verger
EcoRespons



Nouveauté

Restaurant municipal




Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU Végé

MARDI | 02
Nov

Concombre au maïs


Couscous végétarien 

Cotentin

Compote de pommes


MERCREDI | 03
Nov

Betteraves


Jambon blanc 

Coquillettes

Fromage blanc

Corbeille de fruits 

JEUDI | 04
Nov

Salade verte
aux fines herbes 

Cheeseburger


Pommes frites

Camembert

Bâtonnet de glace à la vanille


VENDREDI | 05
Nov

Bouillon de légumes
aux vermicelles

Pavé de colin au basilic 

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


Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits 


Restaurant municipal



 Végétarien

 Produits locaux

 Verger EcoRespons

 Pêche responsable

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe