




Restaurant Municipal

MENUS du 02 avril au 20 avril 2018

<u>Jours</u>	<u>Semaine du 02 au 06 avril 2018</u>	<u>Semaine du 09 au 13 avril 2018</u>	<u>Semaine du 16 au 20 avril 2018</u>
lundi 	FERIÉ	Crêpe aux champignons Escalope de poulet au citron Pâtes Fromage Fruit de saison	Oeuf au curry Steak hâché au poivre Frites Yaourt aux fruits
mardi 	Velouté de courgettes Raviolis de volaille gratinés Salade verte Fromage Salade de fruits	Carottes râpées Petit salé Lentilles vertes du Puy (Bio) Iles flottantes	Tarte aux poireaux Filet de merlu au beurre blanc Navets au jus + Pommes de terre Fromage Fruit de saison
mercredi 	Salade de pâtes Quiche Lorraine Salade verte Crème à la vanille	Rosette ou saucisse sèche Oeufs florentine gratinés Riz au safran Carré frais Fruit de saison	Radis au beurre Blanquette de veau Riz pilaf Kiri Crème à la pistache
jeudi 	Pâté en croûte Blanquette de la mer Pâtisserie maison	Tzatziki (Concombre) Sauté de porc au jus Gratin de brocolis Pâtisserie maison	Potage de légumes Gratin de pâtes au jambon Salade verte Pâtisserie maison
vendredi 	<u>MENU POLONAIS</u>	Soupe au chou Parmentier de poisson Salade verte Fruit de saison	Salade aux croûtons Paëlla Fromage Glace à la vanille

OR.F : Origine France

VBF : Viande de Bœuf Française

VPF : Viande de Porc Française

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

Produits de saison : Mâche - Poireau - Avocat - Pomme Granny - Chou-fleur - Pissenlit - Poire Conférence - Kiwi - Morille - Radis - Pomme Golden - Citron - Asperge - Artichaut - Fève - Pomelo - Banane - Mangue - Oignon blanc - Champignon de Paris - Fraise - Citron vert - Concombre - Laitue - Ail - Oignon - Navet - Chou pommé - Epinard - Papaye - Endive - Cresson - Persil - Ananas.

Pour les repas sans porc, un repas de substitution sera proposé à chaque fois.

Menus susceptibles d'être modifiés en raison des contraintes d'approvisionnement.