

Restaurant Municipal

MENUS du 12 au 30 juillet 2021

<u>Jours</u>	<u>Semaine du</u> <u>12 au 16 juillet 2021</u>	<u>Semaine du</u> <u>19 au 23 juillet 2021</u>	<u>Semaine du</u> <u>26 au 30 juillet 2021</u>
lundi 	Friand Poulet basquaise* Riz Fromage à la coupe Fruit de saison	Crudités BIO* Pâtes à la carbonara* Fromage à la coupe Compote	Salade panachée* Saucisse Blé aux poivrons* Yaourt Fruit de saison
mardi 	Menu BIO Salade composée* Steak haché Petits pois Fromage – Crème dessert	Melon Poisson Ratatouille sur lit de riz* Fromage blanc au chocolat Biscuit	BRUNCH*
mercredi 	Férié	Salade composée* Sauté de veau* Lentilles Fromage à la coupe Semoule au caramel*	Menu végétarien Radis beurre Quiche aux légumes* Pommes boulangères* Fromage BIO – Glace
jeudi 	BUFFET FROID *	Menu végétarien Concombre* Omelette au fromage* Jardinière de légumes Yaourt – Pâtisserie*	Lentilles au saumon fumé Poisson Epinards Yaourt Pâtisserie*
vendredi 	Menu végétarien Carottes râpées* Quenelles sauce tomate* Semoule Fromage à la coupe - Glace	Macédoine Rôti de dinde sauce curry* Purée Petit Suisse Fruit de saison	MENU DU CHEF*

OR.F : Origine France

VBF : Viande de Bœuf Française

Pour les repas sans porc, un repas de substitution sera proposé à chaqu

*** * * Fait Maison**

Produits de saison : Citron - Artichaut - Banane – Petit pois – Oignon blanc - Champignon de Paris – Rhubarbe - Citron vert – Tomate - Courgette - Concombre – Pastèque - Melon - Laitue - Aubergine - Poivron - Abricot - Pêche – Framboise - Brocoli - Haricot vert - Ail - Poire d'été - Prune - Groseille - Oignon – Figue - Fenouil – Papaye – Persil.