

Restaurant Municipal

MENUS du 25 février au 08 mars 2019

<u>Jours</u>	<u>Semaine du</u> <u>25 février au 1^{er} mars 2019</u> <i>Vacances scolaires</i>	<u>Semaine du</u> <u>04 au 08 mars 2019</u>
lundi 	Pâtes au thon mayonnaise Omelette aux champignons Haricots beurre (Bio) Crème dessert	Potage Nuggets de poulet Courgettes à l'ail Fromage Fruit de saison
mardi 	Salade verte au Cantal Saucisse de Toulouse Purée Compote	Friand fromage Potée Auvergnate Yaourt aux fruits
mercredi 	Maïs, pois chiches et haricots rouges en salade Poisson vapeur Carottes Vichy Fromage Fruit de saison	Céleri rémoulade Steak grillé Pâtes au beurre Fromage Compote
jeudi 	Potage de légumes Boulettes de Boeuf à la tomate Cocos blancs Fromage Pâtisserie	Taboulé Sauté de dinde à la crème de coco Chou romanesco Pâtisserie
vendredi 	Tarte poireaux, pommes de terre et lardons Rôti de Veau Poêlée de légumes Yaourt aux fruits	Endives aux noix Morue aux pommes de terre Fromage Salade de fruits

OR.F : Origine France

VBF : Viande de Bœuf Française

Produits de saison : Crosne - Mâche - Poireau - Avocat - Pomme Granny - Chou-fleur - Carotte - Pissenlit - Poire Conférence - Kiwi - Orange - Chicorée - Pomme Golden - Citron - Mandarine - Pomelo - Banane - Mangue - Champignon de Paris - Citron vert - Ail - Oignon - Céleri rave - 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.