
































Restaurant municipal - menu du 3 au 14 Décembre 2018.



Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
<p>Concombre</p> <p>Nuggets de poulet </p> <p>Petits pois et carottes bio </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Pamplemousse</p> <p>Tajine d'agneau à l'abricot</p> <p>Semoule </p> <p>Yaourt bio de Questembert</p>  	<p>Toast chèvre chaud </p> <p>Jambon braisé </p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Compote</p> 	<p>Carottes râpées pomme raisin </p> <p>Raie sauce hollandaise </p> <p>Haricots beurre </p> <p>Gâteau breton</p> 	<p>Potage maison </p> <p>Tartiflette </p> <p>(pdt ,lardon ,oignon, crème reblochon)</p> <p>Salade</p> <p>Fruit de saison</p> 
Gouter: pain, yaourt	Gouter: pain ,fruit	Gouter: pain , yaourt	Gouter: pain *, fruit	Gouter: compote et biscuit
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
<p>Rillettes de sardine </p> <p>Filet de poisson la bordelaise</p> <p>Pépites de pois chiches et mais </p> <p>Bonbel</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Potage de légumes maison </p> <p>Parmentier de canard </p> <p>(de Lauzach)</p> <p>Salade verte</p> 	<p>Betteraves </p> <p>Pates à la carbonara</p> <p>(pates, lardon,crème,emmental)</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison bio</p> 	<p>Avocat</p> <p>Chili végétal </p> <p>Riz</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Radis beurre </p> <p>Goulasch de bœuf </p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>Entremet maison et biscuit </p> 
Gouter: pain , yaourt	Gouter: pain , fruit	Gouter: pain* yaourt	Gouter: biscuit et yaourt	Gouter: pain et compote

Les menus peuvent être sujets à modification en fonction des approvisionnements. Viandes sont d'origine française .(vbf) BBC : bleu blanc cœur

Fruits de saison proposés selon la maturité (bio ou non). Fabrication maison : 

Pour le gouter , le pain est accompagné de Nutella, de confiture, de fromage, de chocolat ou de compote