



Menu de Mars

WISSOUS



Le Restaurant Municipale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.
Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques

LUNDI 3 MARS

Rôti de bœuf LR au jus
Purée de patate douce
Edam bio
Fruit de saison bio

Mardi Gras
MARDI 4 MARS

Salade iceberg vinaigrette et dés de féta
Porc sauce curry
Haricots beurre
Beignet au chocolat

MERCREDI 5 MARS

Colin sauce citron
Riz bio
Epinard à la crème
Yaourt nature bio et sucre
Fruit de saison bio

JEUDI 6 MARS

VÉGÉ !

Radis et beurre
Omelette bio
Gratin de chou fleur bio et pommes de terre
Compote pomme abricot bio

Menu de l'élémentaire
La Fontaine
VENDREDI 7 MARS

Carottes râpées bio et mozzarella
Bolognaise de bœuf
Spaghetti bio et fromage râpé
Cookies

LUNDI 10 MARS

Colin meunière
Coquillettes bio et fromage râpé
Camembert bio
Fruit de saison bio

MARDI 11 MARS

Betteraves rouges et dés de féta
Boulettes d'agneau sauce barbecue
Petits pois bio et carottes bio
Ananas bio

MERCREDI 12 MARS

Chou blanc bio vinaigrette au miel et dés d'emmental
Sauté de veau LR au jus
Boulghour bio et brocolis bio
Flan nappé caramel

JEUDI 13 MARS

Carottes râpées bio au miel et mozzarella
Cordon bleu
Salsifis ail et persil et pommes de terre
Moelleux au citron

VENDREDI 14 MARS

VÉGÉ !

Nuggets de blé
Purée de pois cassés
Rondelé bio
Fruit de saison bio

LUNDI 17 MARS

Saint Patrick

Coleslaw bio, raisin sec et bûche de chèvre
Irish Stew (boeuf)
Carottes bio et pommes de terre
Crumble de pomme

MARDI 18 MARS

Endives vinaigrette et mozzarella
Merlu sauce basquaise
Haricots verts bio
Riz au lait

MERCREDI 19 MARS

Emincé de dinde LR au jus
Flageolet bio
Brie
Fruit de saison bio

JEUDI 20 MARS

VÉGÉ !

Bolognaise de lentilles bio
Spaghetti bio
Emmental bio
Fruit de saison bio

VENDREDI 21 MARS

Salade verte vinaigrette
Hachis parmentier de bœuf
Flan pâtissier

LUNDI 24 MARS

Carbonara de porc
Spaghetti bio
Saint Paulin bio
Fruit de saison bio

MARDI 25 MARS

VÉGÉ !

Salade iceberg vinaigrette et bûches de chèvre
Tacos végétarien
Frites
Petit suisse bio aromatisé

MERCREDI 26 MARS

Repas oriental

Carottes bio râpées, raisin sec et vinaigrette à l'orange
Couscous (boulettes de bœuf bio et merguez, légumes couscous et semoule bio)
Fromage blanc et confiture de figue

JEUDI 27 MARS

Radis et beurre
Sauté de veau LR sauce moutarde
Riz bio
Brownie et crème anglaise

VENDREDI 28 MARS

Rosette de porc et cornichons
Blanquette de colin sauce crème
Gratin de brocolis bio et pomme de terre
Fruit de saison bio

- Produits Bio
- Pêche durable
- Label Rouge
- Fait maison
- Repas Végétarien
- Porc