

# Restaurant municipal de la ville d'Ernée

## \* FRUITS OU LEGUMES DE SAISON

MOIS DE

FEVRIER

2020

JOUR SEMAINE	Semaine DU 03/02/20 AU 07/02/20	Semaine DU 10/02/20 AU 14/02/20	VACANCES DU 17/02/20 AU 21/02/20	VACANCES DU 24/02/20 AU 28/02/20	
LUNDI 	Salade de betteraves mimosa Pâtes farcies sauce tomate Salade verte Babybel Kiwi*	Feuilleté au fromage Pavé de merlu sauce bonne-femme Pommes de terre vapeur Banane*	Potage Crécy Escalope de porc sauce charcutière Printanière de légumes Cantafras Compote de pêches	Potage aux légumes Raviolis au fromage Salade verte Camembert Fruit de saison	
MARDI 	Carottes et céleri râpés* Chipolatas grillées Lentilles à la crème Yaourt aromatisé	Salade de chou blanc aux dés de jambon Rôti de porc au jus Haricots verts Riz au lait maison et coulis de fraises	Carottes râpées* Hachis Parmentier Salade verte Fromage blanc aromatisé	Carottes râpées mimosa* Emincé de dinde à la crème Riz pilaf Entremets au chocolat	
MERCREDI 	Velouté de tomates aux vermicelles Paupiette de Veau aux champignons Coquillettes  Compote de pommes	Œufs mimosa Cordon bleu de dinde Petits pois carottes Cantafras Pomme*	Crêpe jambon fromage Médaille de merlu sauce aurore Brocolis et pommes de terre Flan pâtissier	Betteraves et Pommes en salade Roti de porc aux pruneaux Purée de Carottes/pommes de terre Yaourt nature Bio	
JEUDI 	Potage de légumes à la vache qui rit Brandade de Poissons Verte Tomme Noire Cocktail de fruits au sirop	Potage Du Barry Poulet rôti au jus Pommes Rissolées Camembert Poire*	Potage poireaux pommes de terre Chili con carne Riz pilaf Fromage Fruit de saison	Saucisson à l'ail Torsades au Saumon et gruyère Salade verte Entremet Chocolat	
VENDREDI 	Salade de riz thon tomates œufs Sauté de dinde Marengo Carottes Vichy Tomme noire Flan nappé caramel	"Vive les sports d'hiver" Saucisson sec Tartiflette Maison Salade verte Petits suisses au chocolat	Salade de Pâtes au surimi Mayonnaise Omelette nature paillason Liégeois Pommes Chocolat	Potage aux légumes Quiche Lorraine Salade verte Cantafras Fruit de saison	

La mairie vous informe que les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes tels que : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques. Les cuisines municipales se réservent la possibilité de modifier les menus, en fonction des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mois.

Nos viandes de bœufs et de veau proviennent exclusivement d'animaux nés, élevés et abattus en France.