Restaurant municipal de la ville d'Ernée

* FRUITS OU LEGUMES DE SAISON

MOIS DE OCTOBRE 2021



JOUR SEMAINE	SEMAINE Du 04/10/21 au 08/10/21	SEMAINE DU GOUT Du 11/10/21 au 15/10/21	SEMAINE Du 18/10/21 au 22/10/21	VACANCES Du 25/10/21 au 29/10/21	
LUNDI	Céleri rémoulade* Steak haché sauce tomate Macaroni Mousse au chocolat	Potage de potiron à la crème Filet mignon de porc sauce normande Flageolets verts Petit pavé daphinois Poire *	Salade de carotte tomate et maïs* Filet de hoky pané Haricots verts	Œufs durs mimosa Nuggets de volaille Frites Camembert Orange*	Prochetion I
MARDI	Salade strasbourgeoise Poulet rôti au jus Haricots verts Camembert Raisin blanc de table	Salade de carotte courgette et chou blanc vinaigrette au miel* Nuggets de poisson sauce ketchup Frites allumettes Donut fourré chocolat	Salade de lentilles corail à la marocaine (carotte, courgette, pois chiche, vinaigrette au curry) Gratin de torti à la bolognaise Kiwi*	Feuilleté au fromage Sauté de porc au curry Carottes Vichy Riz au lait entier maison	Eait Marson
MERCREDI	Salade de tomate et maïs* Cordon bleu de dinde Printanière de légumes Panna cotta maison aux fruits rouges	Salade de choux-fleurs œuf dur sauce cocktail Paleron de bœuf sauce piquante Coquillettes Fromage blanc abricot	Concombre à la crème* Escalope de porc sauce charcutière Purée de pommes de terre Port Salut Chou à la crème	Carottes râpées* Lasagnes à la bolognaise Salade verte Fromage Cocktail de fruits au sirop	CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE
JEUDI	Potage de légumes Rôti de porc sauce moutarde Poêlée de légumes de saison Cantafrais Banane	Méli-mélo aux 5 légumes (carotte, céleri, cœur de palmier maïs, poivron) Filet de poulet sauce châtaigne Petits pois aux lardons Riz au lait maison à la pomme	Salade de betterave rouge à l'ananas Pavé de colin sauce crevette Riz et brocoli Fromage frais bio aux myrtilles sauvages	Terrine de campagne Pavé de colin sauce hollandaise Poêlée de légumes et pommes de terre Yaourt nature sucré	label Rouse
VENDREDI	Salade Coleslaw* Pavé de saumon sauce citronnée Riz aux petits légumes Flan nappé caramel	Petit pâté en croûte Paupiette de veau sauce champignons Purée de buternut Mini babybel Compote multifruit et son biscuit	REPAS VEGETARIEN Potage velouté aux courgettes Quiche aux poireaux et comté Salade verte Tomme de Savoie Pomme*	Menu à thème pour Halloween	

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

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

FRUITS ET LEGUMES CRUS
FRUITS ET LEGUMES CUITS
VIANDE POISSON ŒUF
FECULENTS
PRODUITS LAITIERS
MATIERE GRASSE
PÂTISSERIE