

Restaurant municipal de la ville d'Ernée

* FRUITS OU LEGUMES DE SAISON

MOIS DE

AVRIL

2025



JOUR SEMAINE	SEMAINE Du 31/03/25 au 04/04/25	VACANCES Du 07/04/25 au 11/04/25	VACANCES Du 14/04/25 au 18/04/25	SEMAINE Du 21/04/25 au 25/05/25	SEMAINE Du 28/04/25 au 02/05/25
LUNDI 	MENU FERNAND VADIS Crêpe au fromage Coquillettes à la bolognaise Panna cotta aux fruits rouges	Œufs durs mayonnaise Filet de dinde à la crème Petits pois carottes Riz au lait maison 	Carottes râpées* Poulet rôti au jus Frites Entremets au chocolat 	FERIE	Saucisson sec Hachis Parmentier Salade verte Liégeois au chocolat
MARDI 	Terrine de campagne Filet de poulet sauce normande  Haricots verts St. Paulin Kiwi* 	Salade verte tomates maïs Couscous de merguez de bœuf et ses légumes Semoule de blé Tiramisu maison	Salade de perles thon tomates œufs Quiche lorraine Salade verte Fromage  Cocktail de fruits au sirop	Carottes râpées*  Chipolatas grillées Pommes de terre et choux de Bruxelles Fromage blanc	Céleri rémoulade* Cordon bleu de dinde Petits pois fins Cocktail de fruits au sirop
MERCREDI 	Betteraves rouges râpées mimosa Escalope de veau hachée sauce moutarde Lentilles vertes au jus Flan nappé caramel	Feuilleté à l'Emmental Pavé de colin sauce bretonne Riz pilaf Fromage Fruit de saison	Céleri rémoulade* Steak haché sauce tomate Coquillettes Flan pâtissier	 Salade verte lardons tomates Poulet rôti au jus Coquillettes Babybel Pomme* 	Salade de choux-fleurs crevette œufs sauce cocktail Rôti de porc sauce champignons Poêlée de légumes de saison Flan pâtissier aux pommes
JEUDI 	REPAS A THEME: Allemagne Salade berlinoise (poireaux céleri ananas œuf Emmental) Curry wurst (saucisses de Francfort en sauce) Frites Fondant aux pommes miel canne maison 	 Salade piémontaise Blanquette de poulet Haricots verts Fromage blanc	Crêpe au fromage Jambon braisé sauce Madère Purée de carottes et pommes de terre Fromage Compote de pommes et biscuit	Salade de betteraves rouges vinaigrette Chili con carne Riz parfumé Cantafras Banane* 	FERIE
VENDREDI 	Salade d'endives tomates et dés de jambon Filet de colin pané Gratin de pommes de terre Entremets au chocolat	Repas CABARET Mousse de foie de canard Filet mignon de porc sauce normande  Pommes paillason Fromage Profiteroles sauce chocolat	Taboulé aux légumes Filet de colin meunière Gratin de choux-fleurs et pommes de terre Fromage Fruit de saison	Salade de tomates at maïs* Bouchée garnie au poisson et petits légumes Salade verte  Riz au lait saveur caramel	Carottes râpées mimosa Médailillon de merlu sauce aurore Semoule de blé Yaourt aromatisé

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.

Toutes nos viandes proviennent exclusivement d'animaux nés, élevés et abattus en France. (productions locales)

FRUITS ET LEGUMES CRUS

FRUITS ET LEGUMES CUITS

VIANDE POISSON ŒUF

FECULENT

PRODUIT LAITIER

MATIERE GRASSE

PATISSERIE



© 2019/2020