

Restaurant municipal de la ville d'Ernée

* FRUITS OU LEGUMES DE SAISON

MOIS DE SEPTEMBRE 2025



JOUR SEMAINE	SEMAINE Du 01/09/25 au 05/09/25	SEMAINE Du 08/09/25 au 12/09/25	SEMAINE Du 15/09/25 au 19/09/25	SEMAINE Du 22/09/25 au 26/09/25	SEMAINE
LUNDI 	Salade de tomates vinaigrette* Steak haché sauce Bercy Macaronis Yaourt nature sucré	Carottes râpées* Paupiette de veau sauce petits légumes Purée de pommes de terre et carottes Cantafrais Prunes*	Salade de courgettes melon pastèque concombre vinaigrette au miel * Colombo de dinde Haricots verts Semoule au lait maison 	Salade Maharadjah (Riz polvron raisin sec petits pois tomate vinaigrette au curry) Filet de colin pané Gratin de choux-fleurs Vache qui rit Cocktail de fruits au sirop	
MARDI 	Salade Mikado* Cordon bleu de dinde Petits pois fins Vache qui rit Raisin blanc *	Salade de choux-fleurs crevettes œufs sauce cocktail Nuggets de poisson blanc Poêlée de légumes Esquimau à la vanille	Salade Marco Polo Sauté de bœuf bourguignon Carottes et salsifis Port Salut Pomme* 	Salade de tomate Mozzarella Sauté de porc à la dijonnaise Coquillettes Fromage blanc	
MERCREDI 	Melon* Filet de dinde sauce champignons Pommes sautées lamelles Petit pot de glace vanille fraise	Salade de haricots verts et tomates Lasagnes à la bolognaise Salade verte Panna cotta aux fruits rouges	Salade verte au maïs Rôti de porc sauce champignons Printanière de légumes Chou à la crème	Œufs durs mimosa Escalope de dinde à la crème Pommes de terre rissolées Tomme de Savoie Poire* 	
JEUDI 	Salade de betteraves rouges et maïs Rôti de porc sauce moutarde Lentilles vertes au jus Camembert Nectarine* 	Salade de céleri lardons et pommes* Poulet rôti au jus Tian de légumes provençaux Riz au lait maison saveur caramel 	Salade américaine (ananas polvron vert dés de volaille tomates œufs vinaigrette au ketchup) Blanquette de poisson Purée de pommes de terre Saint Paullin Pastèque*	Salade de betteraves rouges à l'ananas Steak haché sauce tomate Semoule de blé Crème dessert bio à la vanille 	
VENDREDI 	Rillettes de porc Médailon de merlu sauce aurore Riz aux petits légumes Entremets à la vanille	Salade de thon tomate maïs* Chipolatas grillées Blé et choux de Bruxelles Babybel Pêche* 	MENU VEGETARIEN Melon* Gratin de ravioles épinard ricotta sauce vache qui rit Salade verte Petit pot de glace vanille chocolat	Duo de céleri et carottes* Paupiette de veau sauce champignon Poêlée de légumes de saison Gâteau basque 	

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