

Restaurant municipal de la ville d'Ernée

* FRUITS OU LEGUMES DE SAISON

MOIS DE

OCTOBRE

2025



JOUR SEMAINE	SEMAINE Du 29/09/25 au 03/10/25	SEMAINE Du 06/10/25 au 10/10/25	SEMAINE DU GOUT Du 13/10/25 au 17/10/25	VACANCES Du 20/10/25 au 24/10/25	VACANCES Du 27/10/25 au 31/10/25
LUNDI 	Salade de concombre au maïs* Hachis Parmentier Salade verte Mousse au chocolat	Potage Dubarry Sauté de porc Marengo Frites Port Salut Pomme* 	Salade américaine (ananas, maïs, thon, poivron, tomate) Colombo de poulet Purée au potiron Semoule au lait maison 	Potage tomate vermicelles Cordon bleu de dinde Petits pois carotte Entremets à la vanille	Salade Mikado* Chipolatas grillées Purée de potiron Yauourt nature sucré
MARDI 	Saucisson à l'ail Poulet rôti au jus Haricots verts Camembert Poire* 	Céleri rémoulade* Nuggets de poisson blanc sauce tomate Pommes de terre et brocolis Yaourt nature sucré	Œufs durs mimosa Paleron de bœuf sauce Madère Pommes sautées lamelles Tomme de Savoie Assortiment de pommes* 	Carottes râpées* Nouilles à la carbonara Fromage Compote de pommes et biscuit	Potage aux légumes frais Pizza jambon fromage Salade verte Riz au lait maison 
MERCREDI 	Céleri rémoulade* Paleron de bœuf sauce piquante Coquillettes Tarte alsacienne aux pommes 	Salade de betteraves vinaigrette Steak haché sauce Bercy Petits pois carotte Panna cotta sauce chocolat	Salade catalane (chou blanc, carotte, salade frisée, radis) Escalope de porc sauce champignon Poêlée de légumes de saison Babybel Moelleux chocolat crème anglaise	Œufs durs mayonnaise Filet de colin pané Gratin de choux-fleurs et pommes de terre Fromage Fruit de saison	Salade verte tomate lardons Sauté de bœuf bourguignon Macaronis Fromage Fruit de saison 
JEUDI 	Potage aux légumes frais Rôti de porc sauce moutarde Lentilles vertes au jus Vache qui rit Raisin blanc de table*	Salade Mikado* Filet de dinde à la crème Poêlée campagnarde Riz au lait maison 	MENU VEGETARIEN Potage aux légumes d'automne Gratin de coquillettes, tomate, champignon, petits pois, sauce Boursin Mélange de salade Kiwi*	Céleri rémoulade* Steak haché sauce tomate Frites Flan pâtissier aux pommes	Feuilleté au fromage Médailillon de merlu sauce aurore Riz aux petits légumes Entremets au chocolat 
VENDREDI 	Salade verte Emmental tomate Pavé de colin sauce aurore Riz pilaf Entremets à la vanille	MENU ST.VINCENT DE PAUL Salade de chou blanc pommes Emmental* Galette saucisse Salade verte Crêpe au sucre 	Betteraves râpées* Dos de saumon sauce beurre blanc Blé pilaf et épinards à la crème Fromage frais bio saveur vanille 	Crêpe au fromage Poulet rôti au jus Haricots verts Ananas au sirop	MENU 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 le mois.

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

FRUITS ET LEGUMES CRUS

FRUITS ET LEGUMES CUIITS

VIANDE POISSON ŒUF

FECULENT

PRODUIT LAITIER

MATIERE GRASSE

PATISSERIE

