

Restaurant municipal de la ville d'Ernée

* FRUITS OU LEGUMES DE SAISON

MOIS DE

NOVEMBRE

2025



JOUR SEMAINE	SEMAINE Du 03/11/25 au 07/11/25	SEMAINE Du 10/11/25 au 14/11/25	SEMAINE Du 17/11/25 au 21/11/25	SEMAINE Du 24/11/25 au 28/11/25	SEMAINE
LUNDI 	Potage tomates vermicelles Beignet de calamar sauce béarnaise Semoule de blé Vache qui rit Compote de pommes	Salade Coleslaw* Paupiette de veau sauce petits légumes Tortis 3 couleurs Crème dessert bio au chocolat 	Potage Dubarry Chipolatas grillées Purée de pommes de terre Saint Paulin Pomme*	Salade d'Automne* (endives, pomme, Emmental et cerneaux de noix) Nuggets de volaille Petits pois carotte Semoule au lait maison	
MARDI 	MENU FERNAND VADIS Carottes râpées à l'ananas* Rougail saucisse Riz basmati Fromage blanc	FERIE	Salade nantaise (mélange de salade frisée betteraves et œufs) Filet de hoky sauce aurore Riz aux petits légumes Petits suisses aromatisés	Salade piémontaise Steak haché de veau sauce champignon Poêlée de légumes de saison Tomme de Savoie Raisin blanc de table*	
MERCREDI 	Salade de betteraves mimosa Bouchée garnie à la volaille et petits légumes Salade verte Port Salut Assortiment de fruits de saison	Terrine de campagne Lasagnes à la bolognaise Salade verte Petits suisses aromatisés 	Potage de tomates vermicelles Sauté de bœuf bourguignon Coquillettes Flan pâtissier aux pommes 	Salade verte tomate et maïs* scalope de porc sauce charcutière Gratin de choux-fleurs Eclair au chocolat	
JEUDI 	Salade de choux-fleurs œufs crevettes sauce cocktail Steak haché sauce moutarde Gratin de pommes de terre Entremets au chocolat	Potage Crécy Jambon grill sauce Madère Petits pois fins Vache qui rit Poire*	Duo de carottes et céleri râpés* Filet de dinde à la crème Haricots verts Riz au lait maison	REPAS VEGETARIEN Potage aux légumes de saison Tartiflette poireaux lentilles Salade verte Cocktail de fruits au sirop	
VENDREDI 	Salade verte pommes et dés de jambon Médailon de merlu sauce bretonne Poêlée de légumes campagnarde Flan gélifié caramel	Céleri rémoulade aux pommes* Parmentier de poisson Salade verte Entremets à la vanille	Salade Pee Wee (Coquillettes Mimolette ananas) Rôti de porc au jus Lentilles vertes à la crème Babybel Clémentine*	Carottes râpées au cervelas Filet de colin pané Purée de pommes de terre et brocolis Flan pâtissier aux pruneaux	

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