

Restaurant municipal de la ville d'Ernée

* FRUITS OU LEGUMES DE SAISON

MOIS DE

DECEMBRE

2025



JOUR SEMAINE	SEMAINE Du 01/12/25 au 05/12/25	SEMAINE Du 08/12/25 au 12/12/25	SEMAINE Du 15/12/25 au 19/12/25	VACANCES Du 22/12/25 au 26/12/25	
LUNDI 	Terrine de campagne Escalope de veau hachée sauce tomate Frites Cantafrais Orange*	Betteraves rouges mimosa Paupiette de veau sauce petits légumes Petits pois carottes Fromage blanc	Salade Coleslaw* Cordon bleu de dinde Haricots verts Riz au lait maison	Potage aux légumes Médailillon de merlu sauce bretonne Riz pilaf Fromage Fruit de saison	
MARDI 	Salade de céleri pommes et dés de jambon Blanquette de dinde Carottes et pommes de terre Flan nappé caramel	Potage Crécy Tartiflette au Roblochon Salade verte Mousse au chocolat	Salade d'endives thon maïs tomate Jambon grill sauce Madère Pommes de terre rissolées Saint Paulin Pomme*	Carottes râpées* Steak haché sauce tomate Haricots verts Entremets à la vanille	
MERCREDI 	Œufs durs mimosa Quiche au saumon et poireaux Salade verte Yaourt nature sucré	Crêpe au fromage Steak haché sauce Bercy Poêlée de légumes campagnarde Babybel Kiwi*	Bouillon de volaille aux vermicelles Filet de poulet à la crème Macaronis Tomme de Savoie Compote de pommes	Œufs durs mayonnaise Chipolatas grillées Purée de pommes de terre Fromage Cocktail de fruits au sirop	
JEUDI 	Potage aux légumes Rôti de porc sauce moutarde Lentilles vertes au jus Camembert Compote multifruits	Carottes râpées* Filet de colin pané et sa sauce citron Riz pilaf Entremets à la vanille	Céleri rémoulade* Hachis Parmentier Salade verte Yaourt aromatisé	FERIE	
VENDREDI 	MENU VEGETARIEN Salade de haricots verts tomates maïs Gratin de ravioles épinard Ricotta Salade verte Entremets au chocolat	Rillettes de porc Poulet rôti au jus Purée de pommes de terre et brocolis Vache qui rit Clémentine*	REPAS DE NOËL Pâté en croûte au saumon et petits légumes Fricadelle de bœuf sauce pommes chataignes Pommes croquette Batonnet de glace en sapin de Noël Assortiment de petits chocolats	FERME	

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