

Restaurant municipal de la ville d'Ernée

* FRUITS OU LEGUMES DE SAISON

MOIS DE

MARS

2026



JOUR SEMAINE	SEMAINE Du 02/03/26 au 06/03/26	SEMAINE Du 09/03/26 au 13/03/26	SEMAINE Du 16/03/26 au 20/03/26	SEMAINE Du 23/03/26 au 27/03/26	SEMAINE
LUNDI 	Carottes râpées mimosa* Paupiette de veau sauce champignon Tortis Crème dessert bio à la vanille 	Potage au potiron* Spaghetti à la bolognaise Babybel Banane	Salade panachée (carottes céleri tomate radis) Filet de dinde à la crème Gratin dauphinois Pêche au sirop	<u>MENU A THEME SUR L'ALLEMAGNE</u> Salade Foët Noire (salami pomme carotte petits pois) Currywurst (saucisse sauce curry) Pommes sautées lamelle Käsekuchen (gâteau fromage blanc)	
MARDI 	<u>NOUVEL AN CHINOIS 2026</u> Nem aux légumes et salade Sauté de porc au caramel Riz cantonais Tarte à la noix de coco 	Duo de carotte et céleri râpés* Pavé de saumon sauce aurore Riz aux petits légumes Flan pâtissier	Œufs durs mayonnaise Steak haché sauce tomate Pommes sautées lamelle Port Salut Poire* 	Potage aux légumes Pavé de hoky sauce beurre blanc Blé pilaf Camembert Compote multifruits	
MERCREDI 	Betteraves rouges aux pommes Steak haché sauce Bercy Petits pois carotte Semoule au lait maison 	Macédoine de légume au thon Sauté de bœuf bourguignon Coquillettes Fromage Cocktail de fruits au sirop 	Tomate Mozzarella Escalope de porc charcutière Haricots verts Chou à la crème	Feuilleté au fromage Lasagnes à la bolognaise Fromage Fruit de saison 	
JEUDI 	Potage aux légumes de saison Chipolatas grillées Haricots verts Saint Paulin Pomme* 	Salade d'endive tomate maïs* Bouchée garnie à la volaille et petits légumes Salade verte Fromage blanc	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Potage Dubarry Gratin de ravioles épinard ricotta Salade verte Entremets à la vanille	<u>MENU ST.VINCENT DE PAUL</u> Carottes râpées Mozzarella* Tortis à la carbonara Crumble aux pommes	
VENDREDI 	Salade Coleslaw* Filet de colin pané Purée de pommes de terre panais et carotte Petit suisse au chocolat	 Salade piémontaise Jambon grill sauce Madère Poêlée de légumes campagnarde Cantafras Compote de pommes et biscuit	Salade verte pomme lardon Filet de colin meunière Gratin de choux-fleurs Yaourt aromatisé	Salade de choux-fleurs crevette œuf sauce cocktail Hachis Parmentier Salade verte Flan nappé caramel	

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

FEUCLENT

PRODUIT LAITIER

MATIERE GRASSE

PATISSERIE