

* FRUITS OU LEGUMES DE SAISON

Restaurant municipal de la ville d'Ernée

MOIS DE

SEPTEMBRE

2026



JOUR SEMAINE	SEMAINE Du 01/09/26 au 04/09/26	SEMAINE Du 07/09/26 au 11/09/26	SEMAINE Du 14/09/26 au 18/09/26	SEMAINE Du 21/09/26 au 25/09/26	SEMAINE Du 28/09/26 au 02/10/26
LUNDI 		Carottes râpées* Paupiette de veau sauce moutarde Gratin de pommes de terre Fromage blanc	<u>MENU VEGETARIEN</u> Salade de tomate et maïs* Gratin de ravioles épinard Ricotta Salade verte Fromage frais pomme caramel 	Macédoine de légumes Filet de hoky sauce aurore Riz pilaf Port Salut Cocktail de fruits au sirop	Salade de tomates vinaigrette* Steak haché sauce Bercy Frites Yaourt aromatisé
MARDI 	Betteraves rouges vinaigrette Steak haché sauce champignon Tortis Mousse au chocolat	Melon* Blanquette de poisson Semoule de blé et brocolis Vache qui rit Cocktail de fruits au sirop	Salade de choux-fleurs, crevette, œuf sauce cocktail Filet de colin pané Purée de pommes de terre Cantafrais Abricots* 	Concombres à la crème* Chipolatas grillées Flageolets verts Petits suisses	Saucisson sec Colombo de poulet Haricots verts Vache qui rit Pomme*
MERCREDI 	Salade de tomate cervelas maïs Nuggets de poulet Petits pois fins à la crème Cantafrais Raisin blanc de table* 	Salade de haricots verts au thon Hachis Parmentier Salade verte Esquimaux à la vanille	Pastèque* Escalope de porc sauce charcutière Gratin de blettes et pommes de terre Liégeois au chocolat	Terrine de campagne Filet de poulet sauce petits légumes Pommes de terre rissolées Kiri Pêche*	Salade de riz thon tomate œufs Bouchée garnie à la volaille et petits légumes Salade verte Panna cotta au coulis de fruits rouges
JEUDI 	Salade de blé thon tomate œuf Rôti de porc au jus Haricots verts Camembert Pomme* 	Salade Mikado* Poulet rôti au jus Macaronis Yaourt nature sucré 	Salade piémontaise Paleron de bœuf sauce Madère Duo de chou verte et carotte Saint Paulin Raisin blanc de table*	Salade niçoise Hachis Parmentier Salade verte Entremets au chocolat	Salade de betteraves rouges vinaigrette Rôti de porc sauce provençale Purée de potiron Camembert Banane
VENDREDI 	Salade fraîcheur (Melon, pastèque, courgette, concombre, vinaigrette balsamique) Pavé de colin sauce bretonne Riz pilaf Entremets à la vanille	Œufs durs mayonnaise Chipolatas grillées Lentilles vertes au jus Tomme de Savoie Poire* 	Salade de céleri pomme et dés de jambon Sauté de dinde Marengo Printanière de légumes Semoule au lait maison 	Carottes râpées* Paupiette de veau sauce champignons Petits pois carotte Chou à la crème	Salade Coleslaw* Gratinée de poisson Semoule de blé 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 CUIITS

VIANDE POISSON ŒUF

FECULENT

PRODUIT LAITIER

MATIERE GRASSE

PATISSERIE