

Restaurant municipal de la ville d'Ernée

* FRUITS OU LEGUMES DE SAISON

MOIS DE

OCTOBRE

2026



JOUR SEMAINE	SEMAINE Du 05/10/26 au 09/10/26	SEMAINE DU GOUT Du 12/10/26 au 16/10/26	VACANCES Du 19/10/26 au 23/10/26	VACANCES Du 26/10/26 au 30/10/26	SEMAINE
LUNDI 	Potage Potiron* vache qui rit Spaghetti à la bolognaise Babybel Banane	Potage crémé aux légumes d'automne* Filet de hoky sauce armoricaine Poêlée de légumes de saison* Pavé daphinois Assortiment de pommes*	Potage tomate vermicelles Filet de colin pané Purée de pommes de terre Kiri Cocktail de fruits au sirop	Crêpe au fromage Hachis Parmentier Salade verte* Compote de pommes et biscuit	
MARDI 	Duo de carotte* et céleri* râpés Parmentier de poisson Salade verte* Panna cotta saveur caramel	 Salade d'automne* (Endive , poire , raisin sec , vinaigrette au miel) Gratin de coquillettes œufs poireaux* , tomate , sauce Boursin Pointe génoise aux fruits rouges	Feuilleté au fromage Rôti de porc au jus Haricots verts Entremets vanille	Potage aux légumes* Sauté de porc Marengo Coquillettes Camembert Kiwi*	
MERCREDI 	Salade de betteraves rouges* vinaigrette Paleron de bœuf sauce piquante Pommes de terre rissolées Fromage blanc	Salade de lentilles maïs et jamb. Escalope de volaille panée sauce tomate Boulgour façon pilaf Emmental Ananas au sirop	Salade verte* pomme* Emmental Poulet rôti au jus Frites Yaourt nature sucré	Carottes râpées* Cordon bleu de dinde Poêlée de légumes campagnarde Fran pâtissier aux pommes	
JEUDI 	Salade Mikado* Blanquette de dinde Carottes* Vichy Riz au lait	Taboulé oriental Jambon grill sauce moutarde Mogettes de Vendée Entremets au citron	Macédoine de légumes œuf dur Steak haché sauce tomate Macaronis Port Salut Poire*	Œufs durs mimosa Dos de saumon sauce beurre blanc Riz pilaf Vache qui rit Banane	
VENDREDI 	Salade de tomates* Mozzarella Chipolatas grillées Lentilles vertes à la crème Camembert Raisin blanc de table*	Carottes* râpées au thon Boulettes de bœuf sauce champignon Pommes sautées lamelle Mousse au chocolat	Céleri rémoulade* Paupiette de veau sauce petits légumes Petits pois fins Riz au lait	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