* FRUITS OU LEGUMES DE SAISON

Restaurant municipal de la ville d'Ernée

MOIS DE DECEMBRE 2026

JOUR SEMAINE	SEMAINE Du 30/11/26 au 04/12/26	SEMAINE Du 07/12/26 au 11/12/26	SEMAINE Du 14/12/26 au 18/12/26	VACANCES DE NOËL Du 21/12/26 au 25/12/26	
LUNDI	Duo de céleri et carotte râpés* Spaghetti bolognaise revisitées Crème dessert à la vanille	REPAS F VADIS Potage tomate vermicelles Steak haché sauce Bercy Pommes sautées lamelles Petit suisse nature au sucre	Salade verte* au maïs Filet de dinde à la crème Haricots verts Fromage blanc	Potage de légumes frais* Chili con carne Riz pilaf Fromage Compote de fruits frais*	
MARDI	Bouillon de légumes aux vermicelles Sauté de porc marengo Petits pois fins Kiri Clémentines*	Carottes râpées* vinaigrette jus d'orange Médaillon de merlu sauce bretonne Blé aux petits légumes Entremets à la vanille	Salade de blé, thon, tomate, œuf Sauté de bœuf bourguignon Printanière de légumes Cantafrais Fruits de saison*	Carottes râpées mimosa* Poulet rôti au jus Frites ketchup Entremets à la vanille	
MERCREDI	Salade verte* aux dés de mimolette Paupiette de veau sauce champignon Haricots verts Semoule au lait	Fondue de poireau* vinaigrette mimosa Paleron de bœuf sauce Madère Coquillettes Gâteau moelleux aux pépites de chocolat	Céleri rémoulade* Escalope de porc sauce moutarde Purée de brocolis pommes de terre Babybel Compote de pomme et biscuit	Salade strasbourgeoise Filet de colin meunière Gratin de choux-fleurs* Fromage Salade de fruits frais*	
JEUDI	MENU ST VINCENT Crêpe au fromage Paëlla au poulet Riz safrané Salade de fruits	Salade de chou blanc*, lardons et fromage Blanquette de dinde Carottes et salsifis* Riz au lait caramel au beurre salé	Potage Dubarry* Œufs durs sauce aurore Macaronis Entremets au chocolat	Betterave* vinaigrette Tortis à la carbonara Pâtisserie	
VENDREDI	Salade de chou, pommes, maïs* Tartiflette au saumon Salade verte* Yaourt nature sucré	Roulé de surimi mayonnaise Chipolatas grillées Purée de pommes de terre Saint Paulin Pomme	REPAS DE NOËL Jus d'orange Mousson de canard Filet mignon, sauce pomme chataigne Pommes smiley Sapin glacé de Noël Chocolats de Noël	FERIE	

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)


Fait Maison
Plat Fait Maison