

Les repas sont cuisinés sur place  
par l'équipe de cuisine  
municipale!



COMMUNE D'EYRAGUES

## MENU DU MOIS DE MARS 2018

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 12 au 16</b>	Céleris rémoulade Couscous de poulet et ses légumes Fromage Fruit de saison	Batavia Spaghettis à la bolognaise Fromage <b>Cake au cacao</b>	Macédoine de légumes Gardianne de Taureau Gratin dauphinois Fromage Fruit de saison	Carottes râpées et maïs Pané de blé épinard Flan de légumes Fromage Liégeois à la vanille
<b>Du 19 au 23</b>	Coppa - cornichon Sauté de bœuf aux oignons Pommes de terre à l'anglaise Fromage Fruit de saison	Mache Rôti de porc au jus Choux fleur en gratin Fromage Madeleine et crème anglaise	Quiche Lorraine Sauté de dinde au jus Carottes vichy Fromage Fruit de saison	Salade verte dès d'emmental Lamelles d'encornets à la provençale <b>Riz de Camargue</b> Fromage blanc sucré
<b>Du 26 au 30</b>	Salade de penne à la tapenade Poulet rôti aux herbes de Provence Printanière de légumes Fromage Fruit de saison	Friand au fromage Curry de poisson Semoule Fromage Cocktail de fruits	<b>Repas Australien</b>  <b>Betterave en salade</b> <b>Steak haché sauce barbecue</b>  <b>Potatoes</b> <b>Verre de lait</b> <b>Biscuit Timtam</b>	Carottes râpées Filet de colin meunière et citron Purée de panais Fromage Flan au caramel

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets  
faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité  
des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture  
Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km)  
(excepté les fruits exotiques et agrumes)