




Semaine du 02 AU 08 FEVRIER 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Viandes 	BŒUF A MIXER	OMELETTE A MIXER	DINDE A MIXER	COLIN A MIXER	JAMBON A MIXER
Légumes 	PUREE HARICOT VERT	PUREE CAROTTE	PUREE EPINARD	PUREE BROCOLIS	PUREE LENTILLE CORAIL
Fromages et desserts 	PORTION RONDELE	YAOURT NATURE	PORTION TARTARE	FROMAGE BLANC NATURE	PORTION VACHE QUI RIT
	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE



Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel

 Pêche Durable

 AOP ou IGP

 Biologique

 Local






Les menus sont validés par la diététicienne de la mairie

Les viandes fraîches servies sont labellisées (Bio ou LR ou BBC...) et sont d'origine française  
Les pains sont biologiques



Tous nos plats sont faits maison, hormis les pâtisseries

Semaine du 09 AU 15 FEVRIER 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Viandes 	POULET A MIXER	COLIN A MIXER	PORC A MIXER	BŒUF A MIXER	SARDINE A MIXER
Légumes 	PUREE LENTILLE	PUREE POTIRON	PUREE CHOUX FLEUR	PUREE LEGUMES	PUREE EPIANRD
Fromages et desserts 	PORTION RONDELE	YAOURT NATURE	PORTION ST MORET	PORTION CAMEMBERT	ST NECTAIRE
	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE



Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel



Pêche Durable



AOP ou IGP



Biologique



Local






Les menus sont validés par la diététicienne de la mairie

Les viandes fraîches servies sont labellisées (Bio ou LR ou BBC...) et sont d'origine française  
Les pains sont biologiques



Tous nos plats sont faits maison, hormis les pâtisseries

Semaine du 16 AU 22 FEVRIER 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Viandes 	JAMBON A MIXER	POULET A MIXER	VEAU A MIXER	COLIN A MIXER	THON A MIXER
Légumes 	PUREE HARICOT VERT	PUREE LEGUMES	PUREE COURGE	PUREE ENDIVES	PUREE COURGETTE
Fromages et desserts 	PORTION VACHE QUI RIT	PETIT SUISSE	PORTION FROMAGE FONDU	FROMAGE BLANC NATURE	CHEVRE BUCHETTE
	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE



Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel



Pêche Durable



AOP ou IGP



Biologique



Local






Les menus sont validés par la diététicienne de la mairie

Les viandes fraîches servies sont labellisées (Bio ou LR ou BBC...) et sont d'origine française  
Les pains sont biologiques



Tous nos plats sont faits maison, hormis les pâtisseries

Semaine du 23 FEVRIER AU 1 MARS 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Viandes 	ŒUF DUR A MIXER	POULET A MIXER	VEAU A MIXER	PORC A MIXER	COLIN A MIXER
Légumes 	PUREE LEGUME	PUREE CHOUX FLEURS	PUREE ENDIVE	PUREE POTIRON	PUREE POIREAU
Fromages et desserts 	FROMAGE BLANC INDIVIDUEL	POTRTION EMMENTAL	PORTION CAMEMBERT	ROUY	PORTION RONDELE
	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE



Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel



Pêche Durable



AOP ou IGP



Biologique



Local



Les menus sont validés par la diététicienne de la mairie




Les viandes fraîches servies sont labellisées (Bio ou LR ou BBC...) et sont d'origine française  
Les pains sont biologiques



Tous nos plats sont faits maison, hormis les pâtisseries



Semaine du 27 au 31 mars 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Viandes 					
Légumes 					
Fromages et desserts 					



Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel



Pêche Durable



AOP ou IGP



Biologique



Les menus sont validés par la diététicienne de la mairie

Les viandes fraîches servies sont labellisées (Bio ou LR ou BBC...) et sont d'origine française



Tous nos plats sont faits maison, hormis les