



Semaine du 02 AU 08 FEVRIER 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées 	SALADE MACHE MAIS	MOUSSE SARDINE VACHE QUI RIT	CRUDITES SAUCE COKTAIL	SALADE DE BLE	NEMS ET SALADE
Viandes ou poisson	CARBONNADE FLAMANDE	OMELETTE FROMAGE	BLANQUETTE DINDE	POISSON MEUNIERE	POKE BOWL
Alternative VG	POIS CHICHE ORIENTAL	OMELETTE FROMAGE	SAUCE FROMAGERE	FEUILLETE FROMAGE	POKE BOWL VEGETARIEN
Accompagnements 	SEMOULE	EPINARD BECHAMEL	GNOCCHIS ET EMMENTAL RAPE	BROCOLIS CREME FRAICHE	RIZ BASMATI
Fromages et desserts	DES EMMENTAL		YAOURT VANILLE		
	COMPOTE	BANANE BIO EQUITABLE	CREPE SUCRE	FROMAGE BLANC MIEL KIWI	PASTEIS DE NATA



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
Entrées 		MELANGE COLESLAW	MOUSSE AVOCAT		SALADE ENDIVE
Viandes ou poisson	POULET GRILLE	LASAGNE VEGETARIENNE	ROTI PORC AU JUS	EMINCE BŒUF PAPRIKA	POISSON PANE
Alternative VG	LENTEILLE DIJONNAISE	LASAGNE VEGETARIENNE	QUINOA PILAF + JUS	TARTE FROMAGE	POELEE CEREALES
Accompagnements 	HARICOT VERT PERSILLE + ECRASE PDT		GRATIN CHOUX FLEUR	POMME RISSOLEE	EPINARD BECHAMEL
Fromages et desserts	PORTION RONDELE	DES MIMOLETTE		PORTION CAMEMBERT	
	CLEMENTINE	COMPOTE	BRASSE VANILLE	SALADE DE FRUITS	FROMAGE BLANC CONFITURE



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
Entrées 	CAROTTTE RAPEE	PIZZA FROMAGE	SALADE VERTE	SALADE AGRUME CHOCOLAT	VELOUTE COURGETTE
Viandes ou poisson	SAUCE FROMAGERE	NUGGETS BLE	ROTI VEAU JUS	BLANQUETTE COLIN	HACHIS PARMENTIER VEGETARIEN
Alternative VG	SAUCE FROMAGERE	NUGGETS BLE	OMELETTE FROMAGE MAISON	BLANQUETTE POIS CHICHE	HACHIS PARMENTIER VEGETARIEN
Accompagnements 	MACARONI	PETIT POIS FACON POULETTE	GRATIN COURGE / QUINOA	SEMOULE	
Fromages et desserts	EMMENTAL RAPE		DES EMMENTAL		CHEVRE BUCHETTE
	SALADE FRUIT MAISON	COMPOTE ET BISCUIT	YAOURT VANILLE	CHOUX VANILLE	CLEMENTINE

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



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



Tous nos plats sont faits maison, hormis les pâtisseries



Semaine du 23 FEVRIER AU 1 MARS 2026

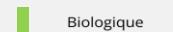
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées 	SALADE BETTERAVE + ŒUF	RADIS BEURRE	CAROTTE RAPEE	VELOUTE POTIRON	SALADE MACHE
Plats protéinés	Viandes ou poisson	BOULETTE BŒUF SAUCE TOMATE	CURRY LEGUME	EMINCE VEAU FORESTIER	LASAGNE SAUMON EPINARD
	Alternative VG	EGRENÉE VG SAUCE TOMATE	CURRY LEGUME	SAUCE FROMAGERE	LASAGNE SAUMON EPINARD
Accompagnements 	GRATIN DAUPHINOIS	SEMOUTE	TAGIATELLE	GRATIN EPINARD QUINOA	FONDUE POIREAUX ET PDT VAPEUR
Fromages et desserts	DES EMMENTAL	PORTION EMMENTAL			PORTION RONDELE
	CLEMENTINE	TARTE POMME	YAOURT BRASSE FRUIT	SALADE FRUIT MAISON	COMPOTE



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



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



Semaine du 27 au 31 mars 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 				
	Viandes ou poisson				
	Alternative VG				
	Accompagnements 				
	Fromages et desserts 				



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



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