





**Semaine du 02 AU 08 FEVRIER 2026**

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats proteïnés	Entrées 	SALADE MACHE MAIS	MOUSSE SARDINE VACHE QUI RIT	CRUDITES SAUCE COCKTAIL	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

-  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 09 AU 15 FEVRIER 2026**

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats proéminents	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	LENTILLE DIJONNAISE	LASAGNE VEGETARIENNE	QUINOA PILAF + JUS	TARTE FROMAGE	POEELE 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
Plats protéinés	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






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 23 FEVRIER AU 1 MARS 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 	SALADE BETTERAVE + ŒUF	RADIS BEURRE	CAROTTE RAPEE	VELOUTE POTIRON	SALADE MACHE
	Viandes ou poisson	BOULETTE BŒUF SAUCE TOMATE	CURRY LEGUME	EMINCE VEAU FORESTIER	ŒUF DUR	LASAGNE SAUMON EPINARD
	Alternative VG	EGRENEE VG SAUCE TOMATE	CURRY LEGUME	SAUCE FROMAGERE	ŒUF DUR	LASAGNE SAUMON EPINARD
	Accompagnements 	GRATIN DAUPHINOIS	SEMOULE	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



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