



Semaine du 02 AU 08 FEVRIER 2026

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

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 09 AU 15 FEVRIER 2026

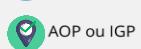
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées 		MELANGE COLESLAW	MOUSSE AVOCAT		SALADE ENDIVE
Plats protéinés	POULET GRILLE	LASAGNE VEGETARIENNE	ROTI PORC AU JUS	EMINCE BŒUF PAPRIKA	POISSON PANE
Alternatives VG	LENTILLE DIJONNAISE	LASAGNE VEGETARIENNE	QUINOA PILAF + JUS	TARTE FROMAGE	POELEE CEREALES
Accompagnements	HARICOT VERT PERSILLE + ECRASE PDT		GRATIN CHOUX FLEUR	POMME RISSOLEE	EPINARD BECHAMEL
Fromages et desserts 	PORTION RONDELE	DES MIMOLETTE		PORTION CAMEMBERT	
	CLEMENTINE	GAUFRE SUCRE GLACE	BRASSE VANILLE	SALADE DE FRUITS	FROMAGE BLANC CONFITURE



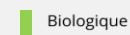
Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel



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

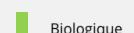
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées 	CAROTTTE RAPEE	PIZZA FROMAGE	SALADE VERTE	SALADE AGRUME CHOCOLAT	VELOUTE COURGETTE
Plats protéinés	SAUCE FROMAGERE	NUGGETS BLE	ROTI VEAU JUS	BLANQUETTE COLIN	HACHIS PARMENTIER VEGETARIEN
	SAUCE FROMAGERE	NUGGETS BLE	OMELETTE FROMAGE MAISON	BLANQUETTE POIS 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	DESSERT DIVERS



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
Entrées 	SALADE BETTERAVE + ŒUF	RADIS BEURRE	CAROTTE RAPEE	VELOUTE POTIRON	SALADE MACHE
Plats protéinés	EGRENEE VG SAUCE TOMATE	CURRY LEGUME	EMINCE VEAU FORESTIER	ŒUF DUR	LASAGNE SAUMON EPINARD
Alternatives VG	EGRENEE VG SAUCE TOMATE	CURRY LEGUME	SAUCE FROMAGERE	ŒUF DUR	LASAGNE SAUMON EPINARD
Accompagagements	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



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
Plats protéinés	Entrées 				
	Viandes ou poissons				
	Alternatives 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