



**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	NEMS ET SALADE
	Viandes ou poissons	CARBONNADE FLAMANDE	OMELETTE FROMAGE	BLANQUETTE DINDE	POISSON MEUNIERE	POKE BOWL
	Alternatives 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		
		MOUSSE CHOCOLAT	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
Plats protéinés	Entrées 		MELANGE COLESLAW	MOUSSE AVOCAT		SALADE ENDIVE
	Viandes ou poissons	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
Plats protéinés	Entrées 	CAROTTTE RAPEE	PIZZA FROMAGE	SALADE VERTE	SALADE AGRUME CHOCOLAT	VELOUTE COURGETTE
	Viandes ou poissons	SAUCE FROMAGERE	NUGGETS BLE	ROTI VEAU JUS	BLANQUETTE COLIN	HACHIS PARMENTIER VEGETARIEN
	Alternatives 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	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
Plats protéinés	Entrées 	SALADE BETTERAVE + ŒUF	RADIS BEURRE	CAROTTE RAPEE	VELOUTE POTIRON	SALADE MACHE
	Viandes ou poissons	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
	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



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