

Semaine du 02 au 08 mars 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats proéminents	Entrées 	FEUILLETE MMENTAL	SALADE ENDIVE / MAIS	RADIS BEURRE	VELOUTE CAROTTE	SALADE MACHE CROUTON
	Viandes ou poissons	CURRY FLAGEOLETS	BRANDADE DE POISSON	ROTI AGNEAU JUS	COLIN JUS CITRON	COUSCOUS VEGETARIEN
	Alternatives VG	CURRY FLAGEOLETS	BRANDADE VEGETARIENNE	TARTE FROMAGE	OMELETTE FROMAGE	COUSCOUS VEGETARIEN
	Accompagnements	RIZ QUINOA PILAF		HARICOT VERT TOMATE	GRATIN EPINARD BECHAMEL	LEGUMES COUSCOUS
	Fromages et desserts 		CHEVRE BUCHETTE	PORTION COMTE	FROMAGE BLANC	
		BANANE BIO EQUITABLE	COMPOTE	RIZ AU LAIT MAISON	SALADE POMME POIRE KIWI	CREME DESSERT



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 mars 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats projetés	Entrées 	TRIO CRUDITE SAUCE COCKTAIL	SALADE PDT RUSSE	VELOUTE NAVET		DUO CHOUX FLEURS
	Viandes ou poissons	DAUBE PROVENCALE	COLIN SAUCE COLOMBO	LASAGNE BOLOGNAISE VEGETALE	BOULBOEUF SAUCE TOMATE	BLE PILAF
	Alternatives VG	DAHL PROVENCALE	QUINOA	LASAGNE BOLOGNAISE VEGETALE	FALAFEL SAUCE TOMATE	BLE PILAF
	Accompagnements	PUREE FLOCON	GRATIN BROCOLIS		COQUILLETTE	POEELE LEGUMES CURRY
	Fromages et desserts 		TOMME CATALANE	PORTION TARTARE	EMMENTAL RAPE	
		YAOURT BRASSE VANILLE	BANANE BIO EQUITABLE	COMPOTE	SALADE POMME / KIWI	YAOURT NATURE



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 21 mars 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats proéminents	Entrées 	PIZZA FROMAGE	RADIS BEURRE	MACEDOINE MAYONNAISE	CAROTTE ET CELERI RAPE	
	Viandes ou poissons	EMINCE PORC MIEL	NUGGETS BLE	TARTIFLETTE VEGETARIENNE	COLIN SAUCE TOMATE	SAUTE BŒUF AUX OLIVES
	Alternatives VG	PUREE POIS CASSE	NUGGETS BLE	TARTIFLETTE VEGETARIENNE	OMELETTE SAUCE TOMATE	HARICOT BLANC TOMATE
	Accompagnements	POELEE LEGUMES	RIZ LEGUMES	SALADE MACHE	HARICOT VERT ET POMME RISSOLEE	MACARONI
	Fromages et desserts 		DES EMMENTAL		PORTION ROITELET	ROUY
		FRUIT	COMPOTE	FROMAGE BLANC CONFITURE	GAUFRE SUCRE	SALADE FRUIT



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 au 27 mars 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats proéminents	Entrées 	SALADE WOK CRUDITE	MOUSSE SARDINE		CHOU KOUKI	SALADE MACHE CROUTON
	Viandes ou poissons	BLANQUETTE HARICOT BLANC	CHIPOLATAS	SAUCE BOLOGNAISE	POISSON MEUNIERE	GOULASCH HONGROIS
	Alternatives VG	BLANQUETTE HARICOT BLANC	MOUSSAKA VEGETARIENNE	BOLOGNAISE VEGETAL EGRENE	DAHL POIS CASSE	PAIN VEGETAL
	Accompagnements	RIZ PILAF	PUREE CAROTTE	TAGLIATELLE	POELEE PRINTANIERE	PDT CAROTTE VAPEUR
	Fromages et desserts 	DES MIMOLETTE		EMMENTAL RAPE	TOMME CATALANE	
		SALADE FRUIT	POMME	COMPOTE	YAOURT BRASSE VANILLE	SEMOULE LAIT MAISON



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



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats proéminents	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