














**Semaine du 30 mars au 05 Avril 2026**


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>Entrées</b> 	ŒUF DUR MAYONNAISE	CHOU ROUGE ET POMME	CONCOMBRE VINAIGRETTE		VELOUTE PATATE DOUCE
<b>Viandes ou poisson</b> 	POELEE CEREALES	JAMBON BLANC	EMINCE DE BŒUF CHARCUTIERE	 FLAN VEGETAL	 POISSON FRAIS MOUTARDE
<b>Accompagnements</b> 	CHOUX FLEURS BECHAMEL	 PUREE CAROTTE	 POMME VAPEUR	COQUILLETTE ET RATATOUILLE	POELEE LEGUME SAISON 
<b>Fromage</b> 	PETIT SUISSE	 TOMME CATALANNE	DES BREBIS	 YAOURT NATURE SEAU	
<b>Dessert</b> 	FRUITS DIVERS	COMPOTE	POIRE AU SIROP	BANANE BIO EQUITABLE	COMPOTE
<b>Gouter</b>	DES FROMAGE DIVERS / PAIN	PETIT SUISSE / PAIN	YAOURT NATURE SEAU / PAIN	PORTION FROMAGE FONDU / PAIN	



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 06 au 12 Avril 2026**

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	<b>Entrées</b> 		SALADE VERTE		CELERI/CAROTTE ET RADIS RAPE 	FEUILLETE EMMENTAL
	<b>Viandes ou poisson</b> 	FERIE	OMELETTE FROMAGE MAISON	 DAHL POIS CHICHE	 BLANQUETTE COLIN	 HARICOT BLANC OIGNON
	<b>Accompagnements</b> 	FERIE	GRATIN BROCOLIS	ECRASE POMME DE TERRE 	LEGUME POT AU FEU 	BLE PILAF
	<b>Fromage</b> 		SAINT NECTAIRE COUPE	 PORTION COMTE		
	<b>Dessert</b>		YAOURT VANILLE	SALADE FRUIT MAISON	CREME CHOCOLAT	SALADE DE FRUIT MAISON
	<b>Gouter</b>	FERIE	FRUIT OU COMPOTE / PAIN	PETIT SUISSE / PAIN	PORTION RONDELE/ PAIN	



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 13 au 19 Avril 2026**

Menu à thème de Petit train

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrées</b> 	SALADE MEXICAINE 		SALADE VERTE	FRIAND FROMAGE	TOMATE PISTOU
<b>Viandes ou poisson</b> 	GRATIN PATES FROMAGE	 POISSON PANE CITRON	EMINCE BŒUF CAROTTE	EMINCE POULET FORSTIER	 DAHL LENTILLE CORAIL
<b>Accompagnements</b> 		GRATIN EPINARD ET RIZ PILAF	POMME RISSOLEES	HARICOT VERT SAUCE TOMATE	SEMOULE
<b>Fromage</b> 	EMMENTAL RAPE	CHEVRE BUCHETTE	EMMENTAL DES	PORTION SAINT MORET	MOZZARELLA
<b>Dessert</b> 	FROMAGE BLANC CONFITURE 	SALADE FRUIT MAISON	YAOURT NATURE	SALADE DE FRUIT	BANANE BIO EQUITABLE
<b>Gouter</b>	FROMAGE BLANC / PAIN / CONF ABRICOT 	PETIT SUISSE / PAIN	COMPOTE /PAIN	LAIT / PAIN	/

Plats protéinés



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 20 AU 26 Avril 2026**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrées</b> 	TOMATE PISTOU	CAROTTE RAPEE SAUCE CITRON 	SALADE MACHE MAÏS		
<b>Viandes ou poisson</b> 	LASAGNE VEGETARIENNE MAISON 	PILON POULET TEX MEX	DAHL POIS CHICHE COCO 	 COLIN DIEPPOIS	BOULETTE BŒUF SAUCE TOMATE
<b>Accompagnements</b> 		HARICOT VERT SAUCE TOMATE	RIZ PILAF	 CAROTTE VAPEUR	COQUILLETTE
<b>Fromage</b> 	DES EMMENTAL	BRIE ROUE	DES MIMOLETTE	PORTION GOUDA	PORTION RONDELE
<b>Dessert</b> 	COMPOTE BANANE	FLAN CARAMELISE	POIRE CUBE COPEAUX CHOCOLAT	GAUFRE CONTITURE	SALADE FRUIT MAISON
<b>Gouter</b>	PORTION CHANTENIEIGE / PAIN	LAIT / PAIN	 PORTION CANTAL / PAIN	PETIT SUISSE / PAIN	/

Plats  
proéminents



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

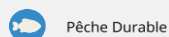


Semaine du 27 au 03 mai

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrées</b> 	PIZZA FROMAGE	SALADE CAROTTE RAPEE 	TABOULE MAISON	SALADE MACHE	
<b>Viandes ou poisson</b> 	 SAHL LENTILLE SAUCE TOMATE	DAUBE BŒUF AU JUS	POULET GRILLE	CHIPOLATAS	FERIE
<b>Accompagnements</b> 	PUREE POTIRON	HARICOT VERT PERSILLE ET PDT VAPEUR 	 ELEE LEGUME PRINTANIERE	GRATIN COURGETTE	FERIE
<b>Fromage</b> 		DES MIMOLETTE	FROMAGE BLANC NATURE		
<b>Dessert</b>	MELON	CHOUQUETTE VANILLE	SALADE FRAISE/MELON/PASTEQUE	PETIT SUISSE FRUIT	
<b>Gouter</b>	PORTION RONDELE / PAIN	CHEVRE BUCHETTE / PAIN	 PORTION ST NECTAIRE / PAIN	FROMAGE BLANC NATURE / PAIN	



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