









Semaine du 30 mars au 05 Avril 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats proéminés	Entrées 	ŒUF DUR MAYONNAISE	CHOU ROUGE ET POMME	CONCOMBRE VINAIGRETTE		VELOUTE PATATE DOUCE
	Viandes ou poissons	POELEE CEREALES	JAMBON BLANC	EMINCE DE BŒUF CHARCUTIERE	FLAN VEGETAL	 POISSON FRAIS MOUTARDE
	Alternatives VG	POELEE CEREALES	OMELETTE FROMAGE	 RAGOUT LENTILLE	 FLAN VEGETAL	TARTE FROMAGE MAISON
	Accompagnements	CHOUX FLEURS BECHAMEL	 PUREE CAROTTE	 POMME VAPEUR	COQUILLETTE ET RATATOUILLE	POELEE LEGUME SAISON
	Fromage	MELANGE DES FROMAGE	 TOMME CATALANNE	DES BREBIS	YAOURT NATURE SEAU	
	Dessert 	FRUITS DIVERS	COMPOTE	POIRE AU SIROP	BANANE BIO EQUITABLE	CREPE SAUCE CHOCOLAT



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


Plats protéinés	Entrées 		SALADE VERTE		CELERI/CAROTTE ET RADIS RAPE	FEUILLETE EMMENTAL
	Viandes ou poissons	FERIE	OMELETTE FROMAGE MAISON	DAHL POIS CHICHE	 BLANQUETTE COLIN	HARICOT BLANC OIGNON
	Alternatives VG	FERIE	OMELETTE FROMAGE MAISON	 DAHL POIS CHICHE	ŒUF DUR	 HARICOT BLANC OIGNON
	Accompagnements		GRATIN BROCOLIS	ECRASE POMME DE TERRE	 LEGUME POT AU FEU	BLE PILAF
	Fromage		 SAINT NECTAIRE COUPE	 PORTION COMTE		
	Dessert 		YAOURT VANILLE	SALADE FRUIT MAISON	CREME CHOCOLAT	SALADE DE FRUIT 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



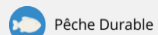
Tous nos plats sont faits maison, hormis les pâtisseries

Semaine du 13 au 19 Avril 2026

Plats protéinés	Entrées 	 SALADE MEXICAINE		SALADE VERTE	FRIAND FROMAGE	TOMATE PISTOU
	Viandes ou poissons	GRATIN PATES FROMAGE	 POISSON PANE CITRON	EMINCE BŒUF CAROTTE	EMINCE POULET FORSTIER	 DAHL LENTILLE CORAIL
	Alternatives VG	GRATIN PATE FROMAGE	NUGGETS SEITAN	TARTE FROMAGE MAISON	OMELETTE FROMAGE	DAHL LENTILLE CORAIL
	Accompagnements		GRATIN EPINARD ET RIZ PILAF	POMME RISSOLEES	HARICOT VERT SAUCE TOMATE	SEMOULE
	Fromage	EMMENTAL RAPE	CHEVRE BUCHETTE	EMMENTAL DES	PORTION SAINT MORET	MOZZARELLA
	Dessert 	 FROMAGE BLANC CONFITURE	SALADE FRUIT MAISON	 YAOURT NATURE	SALADE DE FRUIT	BANANE BIO EQUITABLE



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


Plats protéinés	Entrées 	TOMATE PISTOU	CAROTTE RAPEE SAUCE CITRON	SALADE MACHE MAÏS	ROSETTE	
	Viandes ou poissons	 LASAGNE VEGETARIENNE MAISON	PILON POULET TEX MEX	 DAHL POIS CHICHE COCO	 COLIN DIEPPOIS	BOULETTE BŒUF SAUCE TOMATE
	Alternatives VG	LASAGNE VEGETARIENNE MAISON	FEUILLETE FROMAGE	DAHL POIS CHICHE COCO	ŒUF DUR SAUCE AURORE	FALAFEL SAUCE TOMATE
	Accompagnements		HARICOT VERT SAUCE TOMATE	RIZ PILAF	 CAROTTE VAPEUR	COQUILLETTE
	Fromage	DES EMMENTAL	BRIE ROUE	DES MIMOLETTE	PORTION GOUDA	PORTION RONDELE
	Dessert 	COMPOTE BANANE	FLAN CARAMELISE	POIRE CUBE COPEAUX CHOCOLAT	GAUFRE CONTITURE	SALADE FRUIT 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

Semaine du 27 au 03 mai

Plats protéinés	Entrées 	PIZZA FROMAGE	SALADE CAROTTE RAPEE	TABOULE MAISON	SALADE MACHE		
	Viandes ou poissons	DAHL LENTILLE SAUCE TOMATE	DAUBE BŒUF AU JUS	POULET GRILLE	CHIPOLATAS	FERIE	
	Alternatives VG	DAHL LENTILLE SAUCE TOMATE	OMELETTE FROMAGE MAISON	STEAK VEGETAL	TARTE FROMAGE MAISON	FERIE	
	Accompagnements	PUREE POTIRON	PARICOT VERT PERSILLE ET PDT VAPEUR	BOEELEE LEGUME PRINTANIERE	GRATIN COURGETTE		
	Fromage 		DES MIMOLETTE	FROMAGE BLANC NATURE			
	Dessert	MELON	CHOUQUETTE VANILLE	SALADE FRAISE/MELON/PASTEQUE	PETIT SUISSE 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