









M E N US SEMAINE DU 04 MAI AU 10 MAI 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 		SALADE PATE PEPINETTE	SALADE CAROTTE / CELERI / RADIS	CONCOMBRE FROMAGE BLANC	
	Viandes ou poisson 	EMINCE VEAU MARENGO	 POISSON PANE	LASAGNE EPINARD RICOTTA	SAUTE POULET COCO	
	Accompagnements 	POMME RISSOLLEE	CAROTTE CUMIN		GRATIN CHOUX FLEUR QUINOA	
	Fromage 	PORTION EMMENTAL		CHEVRE BUCHETTE		
	Dessert 	PASTEQUE	YAOURT VANILLE	SALADE FRUIT ÉTÉ	CREPE CONFITURE	
	Gouter	FROMAGE BLANC / PAIN	YAOURT NATURE / PAIN	SEMOULE AU LAIT MAISON	PORTION TARTARE / 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



M E N US SEMAINE DU 11 MAI AU 17 MAI 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 	CAROTTE RAPEE	SALADE CHOU / MAIS	SALADE DE RIZ	FERIE	FERIE
	Viandes ou poisson 	CARBONNADE FLAMANDE	COLIN SAUCE NAPOLITAINE	NUGGETS BLE	FERIE	FERIE
	Accompagnements	PATATOES	SEMOULE	GRATIN BROCOLIS SAUCE VACHE QUI RIT	FERIE	FERIE
	Fromage 	PORTION GOUDA	BRIE		FERIE	FERIE
	Dessert	SALADE POMME/ POIRE	GLACE BESQUICK	FROMAGE BLANC CONFITURE		
	Gouter	YAOURT NATURE / PAIN	FROMAGE BLANC / PAIN	PORTION SAINT MORET / 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

M E N US SEMAINE DU 18 MAI AU 24 MAI 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 		SALADE 3 FROMAGES	TOMATE PISTOU		SALADE CONCOMBRE FROMAGE BLANC
	Viandes ou poisson 	SAUTE POULET BASQUAISE	OMELETTE MAISON	 WATERZOI COLIN	GARDIANNE TAUREAU	POEELE COURGETTE ET COCO AU CURRY
	Accompagnements 	COQUILLETTE	RIZ SAUTE LEGUME	PUREE PETIT POIS	GRATIN CAROTTE RAPEE BECHAMEL	SEMOULE
	Fromage 	EMMENTAL RAPE	EMMENTAL/ MOZZA/ COPPAUX PARMESAN	ROUY	DES FROMAGE	BRIE ROUE
	Dessert 	SALADE DE FRUIT DE SAISON	TIMBALE VANILLE	PASTEQUE	FROMAGE BLANC ET FRAISE	ABRICOT
	Gouter	PORTION CHANTENEIGE PAIN	YAOURT NATURE / PAIN	FROMAGE BLANC / PAIN	LAIT / PAIN	



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



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



M E N US SEMAINE DU 25 MAI AU 31 MAI 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 		RILLETTE SARDINE	SALADE TOMATE PISTOU	CAROTTE RAPEE	RADIS SEL ET BEURRE
	Viandes ou poisson 		 COLIN COCO	QUICHE TOMATE CHEVRE	EMINCE DE VEAU	CHILI VEGETARIEN
	Accompagnements 		GRATIN COURGETTE BECHAMEL	POMME RISSOLEE	PETIT POIS NATURE	RIZ PILAF
	Fromage 		TOMME CATALANE		SAINT NECTAIRE	EMMENTAL RAPE
	Dessert 		SALADE DE FRUIT	COMPOTE	PETIT SUISSE CONFITURE	YAOURT NATURE
	Gouter	/	YAOURT NATURE / PAIN	PETIT SUISSE / PAIN	FROMAGE BLANC / 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



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 					
	Viandes ou poisson 					
	Accompagnements					
	Fromage 					
	Dessert					
	Gouter					



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