




**M E N U S SEMAINE DU 04 MAI AU 10 MAI 2026**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Viandes</b> 	VEAU A MIXER	OMELETTE A MIXE R	TRUITE A MIXER	DINDE A MIXER	
<b>Légumes</b> 	PUREE BLETTE	PUREE LEGUMES	PUREE EPINARD A LA RICOTTA	PUREE CHOUX FLEUR	
<b>Fromage</b>	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	CHEVRE BUCHETTE	PORTION TARTARE	
<b>Dessert</b> 	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	
<b>Gouter</b>	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 U S SEMAINE DU 11 MAI AU 17 MAI 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Viandes</b> 	BŒUF A MIXER	 COLIN A MIXER	DINDE A MIXER	FERIE	FERIE
<b>Légumes</b> 	PUREE CHAMPIGNON	PUREE COURGETTE	PUREE BROCOLIS	FERIE	FERIE
<b>Fromage</b> 	PORTION GOUDA	FROMAGE BLANC	PORTION SAINT MORET	FERIE	FERIE
<b>Dessert</b>	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE		
<b>Gouter</b>	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 U S SEMAINE DU 18 MAI AU 24 MAI 2026**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Viandes</b> 	POULET A MIXER	OMELETTE A MIXER	 COLIN A MIXER	TAUREAU A MIXER	SARDINE A MIXER
<b>Légumes</b> 	PUREE CHAMPIGNON	PUREE LEGUME	PUREE PETIT POIS	PUREE EPINARD	PUREE LEGUMES
<b>Fromage</b> 	PORTION CHANTENEIGE PAIN	SAINT ALBRAY	ROUY	FROMAGE BLANC	BRIE ROUE
<b>Dessert</b>	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE
<b>Gouter</b>	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

-  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 U S SEMAINE DU 25 MAI AU 31 MAI 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Viandes</b> 		 COLIN A MIXER	ŒUF BROUILLES	VEAU A MIXER	POULET A MIXER
<b>Légumes</b> 		PUREE COURGETTE	PUREE CAROTTE	PUREE PETIT POIS	PUREE CELERI
<b>Fromage</b> 		YAOURT NATURE	PETIT SUISSE	 SAINT NECTAIRE	CHEVRE BUCHETTE
<b>Dessert</b> 		COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE
<b>Gouter</b>	/	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
<b>Viandes</b> 					
<b>Légumes</b> 					
<b>Fromage</b> 					
<b>Dessert</b>					
<b>Gouter</b>					



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