





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


		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	<b>Entrées</b> 		SALADE PATE PEPINETTE	SALADE CAROTTE / CELERI / RADIS	CONCOMBRE FROMAGE BLANC	
	<b>Viandes ou poissons</b>	EMINCE VEAU MARENGO	 POISSON PANE	LASAGNE EPINARD RICOTTA	SAUTE POULET COCO	
	<b>Alternatives VG</b>	BOLOGNAISE VEGETALE	OMELETTE MAISON	LASAGNE EPINARD RICOTTA	TARTE FROMAGE	
	<b>Accompagnements</b>	POMME RISSOLLEE	CAROTTE CUMIN		GRATIN CHOUX FLEUR QUINOA	
	<b>Fromage</b>	PORTION EMMENTAL		CHEVRE BUCHETTE		
	<b>Dessert</b> 	PASTEQUE	 YAOURT VANILLE		SALADE FRUIT ÉTÉ	CREPE CONFITURE



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

Menu à thème  
école du Château

**M E N U S SEMAINE DU 11 MAI AU 17 MAI 2026**


Plats protéinés	<b>Entrées</b> 	CAROTTE RAPEE	SALADE CHOU / MAIS	SALADE DE RIZ	FERIE	FERIE
	<b>Viandes ou poissons</b>	HAMBURGER BŒUF	COLIN SAUCE NAPOLITAINE	NUGGETS BLE	FERIE	FERIE
	<b>Alternatives VG</b>	HAMBURGER OMELETTE	LENTILLE A LA NAPOLITAINE	NUGGETS BLE	FERIE	FERIE
	<b>Accompagnements</b>	PATATOES	SEMOULE	GRATIN BROCOLIS SAUCE VACHE QUI RIT	FERIE	FERIE
	<b>Fromage</b>		BRIE		FERIE	FERIE
<b>Dessert</b> 	ILE FLOTTANTE	GLACE NESQUICK	FROMAGE BLANC CONFITURE			



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**

Plats protéinés	<b>Entrées</b> 		SALADE 3 FROMAGES	TOMATE PISTOU		SALADE CONCOMBRE FROMAGE BLANC	
	<b>Viandes ou poissons</b>	SAUTE POULET BASQUAISE	OMELETTE MAISON	 WATERZOI COLIN	GARDIANNE TAUREAU	POELEE COURGETTE ET COCO AU CURRY	
	<b>Alternatives VG</b> 	 LENTILLE CORAIL BASQUAISE	OMELETTE MAISON	EGRENE VEGETAL A LA CREME	EGRENE VEGETAL SAUCE ORANGE	POELEE COURGETTE ET COCO AU CURRY	
	<b>Accompagnements</b>	COQUILLETTE	RIZ SAUTE LEGUME	PUREE PETIT POIS	GRATIN CAROTTE RAPEE BECHAMEL	SEMOULE	
	<b>Fromage</b>	EMMENTAL RAPE	EMMENTAL/ MOZZA/ COPPAUX PARMESAN	ROUY	DES FROMAGE	BRIE ROUE	
	<b>Dessert</b> 	SALADE DE FRUIT DE SAISON	GLACE A L'EAU	PASTEQUE	FROMAGE BLANC ET FRAISE	ABRICOT	



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 25 MAI AU 31 MAI 2026**


Plats protéinés	<b>Entrées</b> 		RILLETTE SARDINE	SALADE TOMATE PISTOU	CAROTTE RAPEE	SALADE AVOCAT	
	<b>Viandes ou poissons</b>		COLIN COCO	QUICHE TOMATE CHEVRE	EMINCE DE VEAU	CHILI VEGETARIEN	
	<b>Alternatives VG</b>		OMELETTE FROMAGE	ŒUF BROUILLES	TERRINE VEGETAL	CHILI VEGETARIEN	
	<b>Accompagnements</b>		GRATIN COURGETTE BECHAMEL	POMME RISSOLEE	PETIT POIS NATURE	RIZ PILAF	
	<b>Fromage</b>		TOMME CATALANE			SAINT NECTAIRE	EMMENTAL RAPE
	<b>Dessert</b> 		SALADE DE FRUIT	ECLAIR CHOCOLAT	PETIT SUISSE CONFITURE	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

Plats protéinés	<b>Entrées</b> 					
	<b>Viandes ou poissons</b>					
	<b>Alternatives VG</b>					
	<b>Accompagnements</b>					
	<b>Fromage</b> 					
	<b>Dessert</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