









M E N U S SEMAINE DU 01 JUIN AU 7 JUIN 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 	TABOULE MAISON	CAROTTE RAPEE /MAIS	MELON	PIZZA FROMAGE	COURGETTE RAPEE
	Viandes ou poisson 	 POISSON MEUNIERE	BOLOGNAISE LENTILLE	TAJINE DINDE	PIZZA FROMAGE	BŒUF SAUCE TOMATE PROVENCALE
	Accompagnements 	POEELE LEGUMES	SPAGHETTI	CAROTTE CITRONEE/ SEMOULE	SALADE CRUDITE BAR	ECRASE PDT
	Fromage 	 PORTION ST NECTAIRE	EMMENTAL RAPE	ROUY	CHEVRE BUCHETTE	
	Dessert 	PASTEQUE /MELON	PETIT POT VANILLE	 YAOURT NATURE + SUCRE	TARTE POMME	PASTEQUE
	Gouter	CRUMBLE POMME MAISON / LAIT	PORTION RONDELE/ PAIN	CHEVRE BUCHETTE / 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



M E N US SEMAINE DU 08 JUIN AU 14 JUIN 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 		MELON	WRAPS MOUSSE SARDINE	CRUDTIE BAR	CONCOMBRE VINAIG
	Viandes ou poisson 	PILON POULET MARINADE TEX MEX	RAVIOLI SAUCE FROMAGERE	TOMATE FARCE BŒUF MAISON	BLANQUETTE DE VEAU	COLIN SAUCE AIO
	Accompagnements 	POMME RISSOLEE		PRINTANIERE DE LEGUMES	PDT VAPEUR	LEGUMES AIOLI
	Fromage 	PORTION EDAM			CHEVRE BUCHETTE	PORTION ST NECTA
	Dessert 	SALADE DE FRUIT MAISON	PETIT POT VANILLE	FROMAGE BLANC SUCRE	COMPOTE	PASTEQUE
	Gouter	YAOURT NATURE / PAIN	FROMAGE BLANC / BANANE	PORTION SAMOS / 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 US SEMAINE DU 15 JUIN AU 21 JUIN 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 	SALADE TOMATE		TZATZIKI CONCOMBRE	MELON	
	Viandes ou poisson 	DAHL POIS CHICHE	EMINCE POULET COCO	 POISSON MEUNIERE	LONGE DE PORC	ROTI BŒUF
	Accompagnements	SEMOULE	GRATIN COURGETTE	CHOUX FLEUR ET PDT VAPEUR	COQUILLETTE	SALADE COMPOSEE HARICOT PDT
	Fromage 	PORTION GOUDA	PORTION RONDELE		EMMENTAL RAPE	PORTION CAMEMBERT
	Dessert	COMPOTE	ROULE CONFISERIE MAISON	FRUITS AU CHOIX	 YAOURT VANILLE	PASTEQUE
	Gouter	PETIT SUISSE / PAIN	YAOURT NATURE / PAIN	FROMAGE BLANC / PAIN	PORTION SIX DE SAVOIE / 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 22 JUN AU 28 JUN 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 		SALADE TOMATE		SALADE COMPOSE CRUDITE	RADIS / CAROTTE/ MAIS
	Viandes ou poisson 	CHILI VEGETARIEN	EMINCE VEAU MARENGO	EMINCE PORC CURRY	COLIN SAUCE PROVENCALE	POULET GRILLE FROID
	Accompagnements 	RIZ PILAF	CAROTTE PERSILLES / SEMOULE	TAGLIATELLE	POEELE HARICOT VERT / PETIT POIS /	SALADE BLE
	Fromage 	 TOMME CATALANE	MOZZARELLA	SAINT ALBRAY		PORTION RONDELE
	Dessert 	ABRICOT	PETIT SUISSE FRUIT	SALADE DE FRUIT MAISON	TIMBALE VANILLE	 FROMAGE BLANC CONFITURE
	Gouter	RIZ AU LAIT MAISON / FRUIT	LAIT / PAIN	YAOURT NATURE / PAIN	PORTION EMMENTAL / 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