








M E N US SEMAINE DU 01 JUIN AU 7 JUIN 2026


		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 	TABOULE MAISON	CAROTTE RAPEE /MAIS	MELON		ROSETTE CORNICHON
	Viandes ou poissons 	POISSON MEUNIERE	 BOLOGNAISE LENTILLE	TAJINE DINDE	PIZZA FROMAGE	BŒUF SAUCE TOMATE PROVENCALE
	Alternatives VG	FALAFEL POIS CHICHE	BOLOGNAISE LENTILLE	OMELETTE FROMAGE	PIZZA FROMAGE	MOUSSAKA VEGETARIENNE
	Accompagnements	POELEE 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	 FROMAGE BLANC NATURE + CONFITURE FRAISE	PASTEQUE



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 08 JUIN AU 14 JUIN 2026

	Entrées 		MELON	WRAPS MOUSSE SARDINE	CRUDTIE BAR	CONCOMBRE VINAIGRETTE
Plats protéinés	Viandes ou poissons	PILON POULET MARINADE TEX MEX	RAVIOLI SAUCE FROMAGERE	TOMATE FARCE BŒUF MAISON	HAMBURGER BŒUF	 COLIN SAUCE AIOLI
	Alternatives VG	FALAFEL SAUCE TEX MEX	RAVIOLI SAUCE FROMAGERE	TOMATE FARCE LENTILLE 	NUGETS BLE	ŒUFS DURS
	Accompagnements	POMME RISSOLEE		PRINTANIERE DE LEGUMES	FRITE	LEGUMES AIOLI
	Fromage	PORTION EDAM				 PORTION ST NECTAIRE
	Dessert 	SALADE DE FRUIT MAISON	PIRULO	FROMAGE BLANC SUCRE 	GLACE	PASTEQUE



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 15 JUIN AU 21 JUIN 2026


Plats protéinés	Entrées 	SALADE TOMATE		TZATZIKI CONCOMBRE	MELON	
	Viandes ou poissons	 DAHL POIS CHICHE	EMINCE POULET COCO	 POISSON MEUNIERE	CHIPOLATAS AUX HERBES	ROTI BŒUF
	Alternatives VG	DAHL POIS CHICHE	FALAFEL	 HARICOT BLANC TOMATE	SAUCE FROMAGERE	TARTE FROMAGE
	Accompagnements	SEMOULE	GRATIN COURGETTE	CHOUX FLEUR ET PDT VAPEUR	COQUILLETTE	SALADE COMPOSEE HARICOT VERT PDT
	Fromage	PORTION GOUDA	PORTION RONDELE		EMMENTAL RAPE	PORTION CAMEMBERT
	Dessert 	COMPOTE	ROULE CONFISERIE FRAISE MAISON	FRUITS AU CHOIX	 YAOURT VANILLE	PASTEQUE + CUBE BROWNIE



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 Moulin à Vent

M E N U S SEMAINE DU 22 JUIN AU 28 JUIN 2026

Plats protéinés	Entrées 		SALADE TOMATE		SALADE BAR + ROSETTE		RADIS /CAROTTE/ MAIS	
	Viandes ou poissons		CHILI VEGETARIEN	EMINCE VEAU MARENGO	EMINCE PORC CURRY	STEAK HACHE SAUCE TOMATE	POULET GRILLE FROID	
	Alternatives VG		CHILI VEGETARIEN		LENTILLE SAUCE TOMATE	EGRENE CURRY VEGETALE	GALETTE AUX LEGUMINEUSES	CAKE AU OLIVE MAISON
	Accompagnements		RIZ PILAF	CAROTTE PERSILLES / SEMOULE	TAGLIATELLE	PDT RISSOLEES	SALADE BLE	
	Fromage 		TOMME CATALANE	MOZZARRELLA	SAINT ALBRAY		PORTION RONDELE	
	Dessert 		ABRICOT	PETIT SUISSE FRUIT	SALADE DE FRUIT MAISON	CHOUX VANILLE	 FROMAGE BLANC CONFITURE FRAISE	



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	Entrées 					
	Viandes ou poissons					
	Alternatives VG					
	Accompagnements					
	Fromage 					
	Dessert					



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