



M E N U S SEMAINE DU 29 JUIN AU 05 JUILLET 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 		MELON	SALADE TOMATE	CONCOMBRE ET MAIS 	
	Viandes ou poisson 	CUBE COLIN AIOLI 	NUGGETS BLE	ROTI VEAU JUS	ŒUF DUR	CLUB SANDWCHI THON 
	Accompagnements 	LEGUMES AIOLI 	PETIT POIS NATUREL	GRATIN DE LEGUMES ÉTÉ	SALADE PATE PISTOU	CHIPS 
	Fromage 	TOMME CATALANE 		DES EMMENTAL ET MIMOLETTE	DES FETA ET MIMOLETTE	CHEVRE BUCHETTE
	Dessert 	PASTEQUE 	TIMBALE VANILLE	YAOURT VANILLE	PETIT SUISSE FRUIT 	PANACHAGE DE DESSERT
	Gouter	CREME VANILLE MAISON/PAIN	YAOURT NATURE / PAIN	PORTION SAINT MORET/ PAIN	CAMEMBERT / 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 06 JUILLET AU 12 JUILLET 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 	SALADE TABOULE MAISON	PAN CON TOMATE JAMBON BLANC		SALADE TOMATE PISTOU	SALADE CAROTTE ET RADISRAPES
	Viandes ou poisson 	MOUSSAKA VEGETARIENNE	COLIN DIEPPOIS	OMELETTE FROMAGE MAISON	SAUTE PORC ASIATIQUE	EMINCE BŒUF TOMATE
	Accompagnements	SALADE VERTE	CHOU FLEURS ET JULIENNE	EPINARD ET QUINOA BECHAMEL	MACARONI BEURRE	POELEE CAROTTE PETIT POIS
	Fromage 	PORTION CROCLAIT		SAINT NECTAIRE	EMMENTAL RAPE	
	Dessert	NECTARINE	FROMAGE BLANC NATURE	PECHE	TIMBALE VANILLE	YAOURT NATURE
	Gouter	LAIT / PAIN	PORTION SAINT MORET / PAIN	FROMAGE BLANC / PAIN	PORTION VACHE QUI RIT/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 13 JUILLET AU 19 JUILLET 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 		FERIE	 MELON	RILLETTE SARDINE 	
	Viandes ou poisson 	COUSCOUS AGNEAU		PIZZA LEGUMES 	POULET GRILLE	MOULE CATANAE
	Accompagnements 	SEMOULE/LEGUMES COUSCOUS		HARICOT VERT PISTOU	SALADE PEPINETTE	POMME RISSOLEE
	Fromage 	PORTION RONDELE				PORTION EMMENTAL
	Dessert	NECTARINE		FROMAGE BLANC NATURE	COMPOTE	PASTIQUE
	Gouter	FROMAGE BLANC /PAIN		LAIT / PAIN	PETIT SUISSE / 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 20 JUILLET AU 26 JUILLET 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats proéminents	Entrées 			SALADE TOMATE	MELON	SALADE VERTE
	Viandes ou poisson 	EMINCE VEAU	CROQUE MONSIEUR AU THON MAISON	ROTI DINDE	POELEE MEXICAINE	LASAGNE SAUMON EPINARD
	Accompagnements 	COQUILLETTE	SALADE NICOISE 	QUINOA ET RATATOUILLE	SEMOULE	
	Fromage 	VIEUX PANE	YAOURT NATURE	MOZZARELLA	PORTION TARTARE	PORTION GOUDA
	Dessert	PRUNE	 ABRICOT	TIMBALE VANILLE	COMPOTE	CRUMBLE POMME MAISON
	Gouter	CREME VANILLE MAISON / PAIN	 LAIT / PAIN	PORTION CANTAL / PAIN	PETIT SUISSE / 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 27 JUILLET AU 02 AOUT 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 		MELON	 SALADE TOMATE MAIS	CONCOMBRE FROMAGE BLANC 	
	Viandes ou poisson 	BOULETTE BŒUF SAUCE TOMATE	POULET GRILLE	PIZZA FROMAGE MAISON 	ŒUF DUR	 POISSON BORDELAISE
	Accompagnements	GRATIN CAROTTE	PETIT POIS FEVETTE	SALADE HARICOT VERT PDT 	SALADE PEPINETTE 	POMME RISSOLEE
	Fromage 	TOMME CATALANE	ROUY	PORTION CAMEMBERT		CHEVRE BUCHETTE
	Dessert 	ABRICOT	COMPOTE	 PECHE	COMPOTE 	PASTIQUE
	Gouter	PETIT SUISSE FRUIT / PAIN	YAOURT VANILLE / PAIN	YAOURT NATURE / PAIN	PORTION CAMEMEBERT / 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