

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Viandes 	 COLIN A MIXER	DINDE A MIXER	VEAU A MIXER	POULET A MIXER	POISSON FRAIS A MIXER 
Légumes 	PUREE LEGUME	PUREE CHOUX FLEURS	PUREE COURGETTE	PUREE EPINARD	PUREE CAROTTE
Fromage 	PORTION SAMOS	YAOURT NATURE	PORTION ST MORET	PETIT SUISSE NATURE	PORTION FROMAGE FONDU
Dessert 	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE
Gouter	CREME VANILLE MAISON/PAIN	YAOURT NATURE / PAIN	PORTION SAINT MORET/ PAIN	CAMEMBERT / PAIN	



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



Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel

M E N U S SEMAINE DU 06 JUILLET AU 12 JUILLET 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Viandes 	DINDE A MIXER	 COLIN A MIXER	ŒUF BROUILLE	PORC A MIXER	BŒUF A MIXER
Légumes 	PUREE AUBERGINE	PUREE CHOU FLEUR	PUREE EPINARD	PUREE CAROTTE	PURE HARICOT VERT
Fromage 	PORTION CROCLAIT	FROMAGE BLANC NATURE	PORTION SAINT MORET	PORTION SAMOS	PORTION CAMEMBERT
Dessert	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE
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
Viandes 	 COLIN A MIXER	FERIE	MIGNON PORC A MIXER	POULET A MIXER	 COLIN A MIXER
Légumes 	PUREE BLETTE		PUREE CAROTTE	PUREE POIREAUX	PUREE POIREAUX
Fromage 	PORTION RONDELE		PORTION CAMEMBERT	PETIT SUISSE	PORTION EMMENTAL
Dessert	COMPOTE		COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE
Gouter	FROMAGE BLANC / PAIN		LAIT / PAIN	PETIT SUISSE / PAIN	

 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



Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel

M E N U S SEMAINE DU 20 JUILLET AU 26 JUILLET 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Viandes 	VEAU A MIXER	 COLIN A MIXER	DINDE A MIXER	JAMBON A MIXER	SAUMON A MIXER
Légumes 	PUREE CHOU FLEUR	PUREE HARICOT VERT	PUREE CAROTTE	PUREE COURGETTE	PUREE EPINARD
Fromage 	PORTION VACHE QUI RIT	YAOURT NATURE	PETIT SUISSE	PORTION TARTARE	FROMAGE BLANC
Dessert	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE
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
Viandes 	JAMBON BRAISE A MIXER	PILON A MIXER	SARDINE A MIXER	BŒUF A MIXER	DINDE A MIXER
Légumes 	PUREE HARICOT VERT	PUREE PETIT POIS	PUREE COURGETTE	PUREE CAROTTE	PUREE CAROTTE
Fromage 	FRMAGE BLANC NATURE	ROUY	PORTION CAMEMBERT	YAOURT NATURE	CHEVRE BUCHETTE
Dessert	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE
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