

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 poissons 	CUBE COLIN AIOLI	NUGGETS BLE	ROTI VEAU JUS	ŒUF DUR	CLUB SANDWICH THON
	Alternatives VG	ŒUF DUR	NUGGETS BLE	CROQUE FROMAGE	ŒUF DUR	CLUB SANDWICH VACHE QUI RIT
	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	GLACE A L'EAU	YAOURT VANILLE	PETIT SUISSE FRUIT	PANACHAGE DE 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



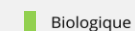
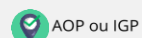
Tous nos plats sont faits maison, hormis les pâtisseries

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

Plats projetés	Entrées					
		SALADE TABOULE MAISON	PAN CON TOMATE JAMBON BLANC	PIZZA LEGUMES	SALADE TOMATE PISTOU	SALADE CAROTTE ET RADISRAPES
	Viandes ou poissons	MOUSSAKA VEGETARIENNE	 COLIN DIEPPOIS	OMELETTE FROMAGE MAISON	SAUTE PORC ASIATIQUE	EMINCE BŒUF TOMATE
	Alternatives VG	MOUSSAKA VGETARIENNE	GALETTE POIS CHICHE	OMELETTE FROMAGE MAISON	SAUCE FROMAGE	EGRENE A LA TOMATE
	Accompagnements	SALADE VERTE	CHOU FLEURS ET JULIENNE	EPINARD ET QUINOA BECHAMEL	MACARONI BEURRE	POELEE CAROTTE PETIT POIS
	Fromage	PORTION FROMAGE		 SAINT NECTAIRE	EMMENTAL RAPE	
	Dessert	PANIERES DE FRUITS DIVERS	FROMAGE BLANC CONFITURE + BISCUITS	PECHE	KIM EAU	YAOURT NATURE



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



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

Plats protéinés	Entrées 		FERIE	MELON	RILLETTE SARDINE	
	Viandes ou poissons	COUSCOUS AGNEAU		PIZZA LEGUMES	POULET GRILLE	MOULE CATANAE
	Alternatives VG	COUSCOUS VEGETARIEN		PIZZA LEGUMES	ŒUF DUR	GRATIN COURGETTE BECHAMEL
	Accompagnements	SEMOULE ET LEGUMES COUSCOUS		HARICOT VERT PISTOU	SALADE PEPINETTE	POMME RISSOLEE
	Fromage 	PORTION RONDELE				PORTION EMMENTAL
	Dessert	NECTARINE		FROMAGE BLANC NATURE + SUCRE	CHAUSSON POMME	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 20 JUILLET AU 26 JUILLET 2026

Plats protéinés	Entrées					
				SALADE TOMATE	MELON	SALADE VERTE
	Viandes ou poissons	EMINCE VEAU	CROQUE MONSIEUR AU THON MAISON	ROTI DINDE	POEELE MEXICAINE	LASAGNE SAUMON EPINARD
	Alternatives VG	SAUCE FROMAGERE	CROQUE MONSIEUR FROMAGE MAISON	OMELETTE FROMAGE	POEELE MEXICAINE	LASAGNE EPINARD RICOTTA
	Accompagnements	COQUILLETTE	SALADE NICOISE	QUINOA ET RATATOUILLE	SEMOULE	
	Fromage	VIEUX PANE	YAOURT NATURE	MOZZARELLA	PORTION TARTARE	PORTION GOUDA
	Dessert	PRUNE	ABRICOT	BATONNET NESQUICK	COMPOTE	CRUMBLE POMME MAISON



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

Plats projetés	Entrées		MELON	SALADE TOMATE MAIS	CONCOMBRE FROMAGE BLANC	
						
	Viandes ou poissons	BOULETTE BŒUF SAUCE TOMATE	POULET GRILLE	PIZZA FROMAGE MAISON	ŒUF DUR	POISSON BORDELAISE
	Alternatives VG	BOULETTE VEGETALE SAUCE TOMATE	QUINOA	PIZZA FROMAGE MAISON	SALADE PEPINETTE	TARTE FROMAGE MAISON
	Accompagnements	GRATIN CAROTTE	PETIT POIS FEVETTE	SALADE HARICOT VERT PDT	SALADE PEPINETTE	POMME RISSOLEE
	Fromage	 TOMME CATALANE	ROUY	PORTION CAMEMBERT		CHEVRE BUCHETTE
	Dessert	PETIT SUISSE FRUIT	YAOURT VANILLE	PECHE	PIRULO HAPPY	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