



Semaine du 03 aout au 09 aout 2026

		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



Semaine du 11 aout au 16 aout 2026

		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



M E N U S SEMAINE DU 17 AOUT AU 23 AOUT 2026

		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



M E N U S SEMAINE DU 24 AOUT AU 30 AOUT 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 	CAROTTE RAPEE		SALADE TOMATE ECHALOTTTE	SALADE PAIN DE MIE ET MIEL	
	Viandes ou poisson 	POISSON MEUNIERE CITRON	ROTI PORC AU JUS	CARBONNADE FLAMANDE	NUGGETS BLE	POULET GRILLE
	Accompagnements 	EPINARD QUINOA BECHAMEL	TABOULE	POMME RISSOLEE	PUREE CRECY	POELEE MEXICAINE
	Fromage 	PORTION CAMEMBERT	PORTION RONDELE	DES MIMOLETTE	CHEVRE BUCHETTE	PORTION CHANTENE
	Dessert	COMPOTE	MELON	YAOURT VANILLE	TIMBALE GLACEE	RAISIN BLANC OU NOIR
	Gouter	FROMAGE BLANC ET CIGARETTE RUSSE	PETIT SUISSSE / PAIN	PORTION CANTAL/ PAIN	YAOURT NATURE/ 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



Semaine du

		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