

Semaine du 03 aout au 09 aout 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 	MELON	SALADE PATE PISTOU	 HOUMOUS	SALADE CONCOMBRE MAIS	SALADE TOMATE
	Viandes ou poissons	TAJINE AGNEAU AMANDE	 POISSON MEUNIERE	BOLOGNAISE VEGETALE	JAMBON DINDE	 POISSON AIOLI
	Alternatives VG	 TAJINE POIS CHICHE	NUGGETS BLE	 BOLOGNAISE VEGETALE	ŒUFS DURS	TARTE FROMAGE
	Accompagnements	SEMOULE PETIT LEGUME	GRATIN COURGETTE	SPAGHETTI	SALADE DE RIZ NICOIS	LEGUMES AIOLI
	Fromage		DES EMMENTAL	PORTION EDAM	PORTION RONDELE	DES MIMOLETTE
	Dessert 	FLAN CAMELISE	PECHE	PIRULO TROPICAL	PASTEQUE	PETIT SUISSE FRUIT



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

	Entrées 		SALADE VERTE	CONCOMBRE FROMAGE BLANC		
Plats protéinés	Viandes ou poissons	TOMATE FARCIE VEGETARIENNE	EMINCE BŒUF CHARCUTIER	CHIPOLATAS GRILLE	 COLIN BEURRE CITRON	TARTE FROMAGE
	Alternatives VG	TOMATE FARCIE VEGETARIENNE	OULETTE VEGETAL SAUCE CHARCUTIER	 BOLOGNAISE VEGETALE	OMELETTE FROMAGE	TARTE FROMAGE
	Accompagnements	RIZ SAUCE TOMATE	PATATOES	COQUILLETTE	GRATIN COURGETTE	POELEE LEGUMES ET PDT
	Fromage	BUCHETTE CHEVRE	 TOMME CATALANE	ROUY	PORTION COMTE	
	Dessert 	PASTEQUE	YAOURT NATURE CONFITURE	GLACE NESQUICK	SALADE FRUIT MAISON	RIZ AU LAIT 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



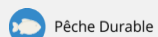
Tous nos plats sont faits maison, hormis les pâtisseries

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

	Entrées 	MOUSSE SARDINE	MELON	PIZZA FROMAGE	CONCOMBRE FROMAGE BLANC	SALADE TOMATE PISTOU
Plats protéinés	Viandes ou poissons	JAMBON BLANC	 COLIN PROVENCALE	ROTI BŒUF	 BOLOGNAISE VEGETALE	OMELETTE FROMAGE MAISON
	Alternatives VG	OMELETTE	 LENTILLE PROVENCALE	ŒUF DUR	 BOLOGNAISE VEGETALE	OMELETTE FROMAGE MAISON
	Accompagnements	FRITE	RIZ ET RATATOUILLE	SALADE NICOISE	MACARONIS BEURRE	CAROTTE PERSILLEE
	Fromage	PETIT SUISSE		PORTION BABYBEL	EMMENTAL RAPE	MOZZARELLA
	Dessert 	PRUNE	TIMBALE GLACE	SALADE DE FRUIT	PECHE	GATEAU 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 24 AOUT AU 30 AOUT 2026

Plats protéinés	Entrées 	CAROTTE RAPEE		SALADE TOMATE ECHALOTTE	SALADE PAIN DE MIE ET MIEL	
	Viandes ou poissons 	POISSON MEUNIERE CITRON	ROTI PORC AU JUS	CARBONNADE FLAMANDE	NUGGETS BLE	POULET GRILLE
	Alternatives VG	TARTE FROMAGE	STEAK FROMAGER	OMELETTE	NUGGETS BLE	RIZ PILAF
	Accompagnements	EPINARD QUINOA BECHAMEL	TABOULE	POMME RISSOLEE	PUREE CRECY	POEELE MEXICAINE
	Fromage 	PORTION CAMEMBERT	PORTION RONDELE	DES MIMOLETTE	CHEVRE BUCHETTE	PORTION CHANTENEIGE
	Dessert	FROMAGE BLANC ET CIGARETTE RUSSE	MELON	YAOURT VANILLE	PIRULO HAPPY	RAISIN BLANC OU NOIR



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

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