



M E N U S SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 04 OCTOBRE 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées 	 MELON HIVER	CONCOMBRE CREME/MAIS	0	BATAVIA	VELOUTE POTIRON
Viandes ou poisson 	 POELEE MEXICAINE	CHIPOLATAS	EMINCE BŒUF SAUCE TOMATE	OMELETTE FROMAGE	 POISSON FRAIS MOUTARDE
Accompagnements	SEMOULE	PETIT POIS CAROTTE	HARICOT VERT et POMME NOISETTE	GRATIN COURGETTE	 PUREE POMME DE TERRE
Fromage 	0	0	 TOMME CATALANE	CHEVRE BUCHETTE	0
Dessert	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	 YAOURT BRASSE MIEL OU SUCRE	COMPOTE	 RAISIN
Gouter	PORTION FROMAGE FONDU/PAIN	YAOURT NATURE / PAIN	CHANTENEIGE / 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 05 OCTOBRE AU 11 OCTOBRE 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées 	 CAROTTE RAPEE / TOMATE	 MELON	SALADE CHOUX POMME	 ENDIVE MIEL	VELOUTE DUBARRY
Viandes ou poisson 	EMINCE POULET STROGONOF	BOULETTE BOEUF FORESTIERE	POISSON MEUNIERE	EMINCE BŒUF AIGRE DOUCE	JAMBON BRAISE
Accompagnements 	 PUREE POTIRON	GRATIN CHOUX A LA CREME	GNOCCHIS SAUCE TOMATE	 PUREE PATATE DOUCE ET LENTILLE CORAIL	COQUILLETTE
Fromage 	PORTION SAINT MORET	0	CHEVRE BUCHETTE	PORTION TOMME BLANCHE	PORTION TARTARE
Dessert	COMPOTE	PETIT SUISSE NATURE	COMPOTE	PETIT SUISSE	BANANE BOIS EQUITABLE
Gouter	RIZ AU LAIT / PAIN	PORTION VQR/PAIN	PETIT SUISSE / PAIN	LAIT / PAIN	0



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 12 OCTOBRE AU 18 OCTOBRE 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 	FEUILLETE FROMAGE	 MELON	MACHE ET ŒUF DUR	0	 CAROTTE RAPE
	Viandes ou poisson 	HACHIS PARMENTIER	EMINCE PORC MOUTARDE	LENTILLE NATUREL	MOULE A LA CREME CURRY	EMINCE VEAU MARENGO
	Accompagnements 	0	DUO CHOUX	RIZ PILAF	POMME RISSOLEE	 PUREE DE CAROTTE/BUTTERNUT
	Fromage 	 TOMME CATALANE	 SAINT NECTAIRE	 YAOURT NATURE	 PORTION CANTAL	0
	Dessert 	 KIWI	COMPOTE	 RAISIN	 SALADE DE FRUIT MAISON	PETIT SUISSE
	Gouter 	LAIT / PAIN	 FROMAGE BLANC / PAIN	CAMEMBERT / PAIN	YAOURT NATURE / PAIN	0



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 19 OCTOBRE AU 25 OCTOBRE 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 	 VELOUTE POIREAUX	SALADE AVOCAT MAIS	 CAROTTE RAPEE	TABOULE MAISON	0
	Viandes ou poisson 	LASAGNE EPINARD RICOTTA	POISSON PANE CITRON	SAUTE POULET CURRY	 COLIN SAFRAN	CARBONNADE FLAMANDE
	Accompagnements 	0	CHOUX FLEURS BECHAMEL	CROZET BEURRE	HARICOT VERT PERSILLE	 ECRASE PDT
	Fromage 	 TOMME CATALANE	0	DES EMMENTAL	PORTION GOUDA	VIEUX PANE
	Dessert 	ANANAS FRAIS	COMPOTE	 RAISIN BLANC ETROUGE	BANANE BIO EQUITABLE	COMPOTE BANANE
	Gouter 	RIZ AU LAIT MAISON /FRUIT	YAOURT NATURE / PAIN	LAIT / PAIN	PETIT SUISSE / PAIN	0



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 26 OCTOBRE AU 01 NOVEMBRE 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 	SALADE VERTE	SALADE CHOU KOUKY	 VELOUTE POTIRON	0	MOUSSE SARDINE
	Viandes ou poisson 	EMINCE POULET OLIVE	MOELLEUX BŒUF CHARCUTIERE	 CHILI VEGETARIEN	 BLANQUETTE DE LA MER	 GRATIN DAUPHINOIS VEGETARIEN
	Accompagnements 	GRATIN BROCOLIS	JARDINIERE DE LEGUME	RIZ PILAF	BLE AUX PETITS LEGUMES	0
	Fromage 	EMMENTAL DES	0	0	 YAOURT NATURE	0
	Dessert 	PETIT SUISSE NATURE	 FROMAGE BLANC NATURE	 CLEMENTINE	ANANAS FRAIS	 SALADE POMME / POIRE
	Gouter 	PETIT SUISSE NATURE / PAIN	PORTION BRIE / PAIN	YAOURT NATURE / PAIN	PORTION CAMEMBERT / PAIN	0



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