

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

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 	MELON HIVER	 COMCOMBRE CREME/MAIS	ROSETTE CORNICHON OU SALADE HARICOT VERT	BATAVIA	VELOUTE POTIRON
	Viandes ou poissons	 POEELE MEXICAINE	CHIPOLATAS	EMINCE BŒUF SAUCE TOMATE	OMELTTE FROMAGE	 POISSON FRAIS MOUTARDE
	Alternatives VG	 POEELE MEXICAINE	GALETTE POIS CHICHE	PUREE POIS CASSE	OMELETTE FROMAGE	 LENTILLE DIJONNAISE
	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 VANILLE	BROWNIES MAISON	 YAOURT BRASSE MIEL OU SUCRE	COMPOTE	 RAISIN



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 05 OCTOBRE AU 11 OCTOBRE 2026

Plats protéinés	Entrées 	CAROTTE RAPEE / TOMATE 	MELON	SALADE CHOUX POMME	 ENDIVE MIEL	VELOUTE DUBARRY	
	Viandes ou poissons	EMINCE POULET STROGONOF	BOULETTE BOEUF FORESTIERE	POISSON MEUNIERE	EMINCE BŒUF AIGRE DOUCE	TARTE FROMAGE	
	Alternatives VG 	HACHIS PARMENTIER VEGETARIEN	BOULETTE VEGETARIENNE	GNOCCHIS SAUCE BOLO VEGETALE	ŒUF DUR	TARTE FROMAGE	
	Accompagnements	PUREE POTIRON	GRATIN CHOUX A LA CREME	GNOCCHIS SAUCE TOMATE	PUREE PATATE DOUCE ET LENTILLE CORAIL	SALADE VERTE	
	Fromage	0	0	CHEVRE BUCHETTE	DES FETA	DES BLEU AUVERGNE	
	Dessert 	TARTE CHOCOLAT	PETIT SUISSE NATURE	COMPOTE	YAOURT FRAISE	BANANE BOIS EQUITABLE	



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

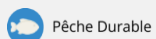


M E N U S SEMAINE DU 12 OCTOBRE AU 18 OCTOBRE 2026

Plats protéinés	Entrées 		FEUILLETE FROMAGE		MELON		MACHE ET ŒUF DUR		0		 CAROTTE RAPE
	Viandes ou poissons		HACHIS PARMENTIER		EMINCE PORC MOUTARDE		 LENTILLE NATUREL		MOULE A LA CREME CURRY		EMINCE VEAU MARENGO
	Alternatives VG		HACHIS PARMENTIER VEGE		EGRENNE VEGETAL MOUTARDE		LENTILLE NATUREL		FALAFEL CREME CURRY		OMELETTE
	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		BROWNIE MAISO PEPITE CHOCOLAT



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

Plats protéinés	Entrées 	 VELOUTE POIREAUX	SALADE AVOCAT MAIS	 CAROTTE RAPEE	TABOULE MAISON
	Viandes ou poissons	LASAGNE EPINARD RICOTTA	POISSON PANE CITRON	SAUTE POULET CURRY	 COLIN SAFRAN
	Alternatives VG	LASAGNE EPINARD RICOTTA	FALAFEL	 DAHL POIS CHICHE CURRY 	OMELETTE
	Accompagnements	0	CHOUX FLEURS BECHAMEL	CROZET BEURRE	HARICOT VERT PERSILLE
	Fromage	 TOMME CATALANE	0	DES EMMENTAL	PORTION GOUDA
	Dessert 	ANANAS FRAIS	BEIGNET POMME	 RAISIN BLANC ETROUGE	BANANE BIO EQUITABLE
					FROMAGE BLANC 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

M E N U S SEMAINE DU 26 OCTOBRE AU 01 NOVEMBRE 2026

Plats protéinés	Entrées 	SALADE VERTE	SALADE CHOU KOUKY	 VELOUTE POTIRON	0	MOUSSE SARDINE
	Viandes ou poissons	EMINCE POULET OLIVE	MOELLEUX BŒUF CHARCUTIERE	CHILI VEGETARIEN	 BLANQUETTE DE LA MER	 GRATIN DAUPHINOIS VEGETARIEN
	Alternatives VG	TARTE FROMAGE MAISON	STEACK BOULGHOUR	 CHILI VEGETARIEN	OMELETTE FROMAGE MAISON	 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 	CREME DESSERT	 FROMAGE BLANC CONFITURE	 CLEMENTINE	ANANAS FRAIS	 SALADE POMME / POIRE



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