



Semaine du 31 MARS au 06 AVRIL 2025

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 	ŒUF MIMOSA	DUO CHOUX ROUGE ET POMME	CONCOMBRE MAIS VINAIGRETTE		VELOUTE PATATE DOUCE
	Viandes ou poisson	POELEE CEREALES	JAMBON BRAISE	EMINCE DE BŒUF SAUCE CHARCUTIERE	PAIN VEGETAL	 POISSON FRAIS CITRON
	Alternative VG	POELEE CEREALES	OMELETTE MAISON	RAGOUT LENTILLE	PAIN VEGETAL	TARTE FROMAGE MAISON
	Accompagnements 	CHOUX FLEUR BECHAMEL	PUREE CAROTTE	POMME VAPEUR	COQUILLETTE ET RATATOUILLE	POELEE LEGUME AUTOMNE
	Fromages et desserts 	PETIT SUISSE		DES BREBIS	YAOURT NATURE	 TOMME CATALANE
		KIWI / ORANGE	BROWNIE FARCEUR MAISON	COMPOTE BIO	BANANE EQUITABLE	COMPOTE BIO

-  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



Semaine du 07 au 13 AVRIL 2025

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats projetés	Entrées 	MELANGE JEUNE POUSSE	SALADE VERTE		CELERI RADIS RAPE	FEUILLETE FROMAGE
	Viandes ou poisson	HACHIS PARMENTIER COURGE AU BŒUF	OMELETTE FROMAGE MAISON	EMINCE VEAU OLIVE	 BLANQUETTE DE COLIN	HARICOT BLANC OIGNON
	Alternative VG	HACHIS PARMENTIER VEGETARIEN	OMELETTE FROMAGE MAISON	DAHL POIS CHICHE	ŒUF DUR SAUCE BLANQUETTE	HARICOT BLANC OIGNON
	Accompagnements 		GRATIN BROCOLIS	ECRASE POMME DE TERRE	LEGUME POT AU FEU	BLE PILAF
	Fromages et desserts 	EMMENTAL DES	 SAINT NECTAIRE COUPE	 PORTION COMTE		
		FLAN CAMELISE	YAOURT VANILLE	SALADE FRUIT MAISON	CRÈME CHOCOLAT	ANANAS FRAIS



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 14 au 20 AVRIL 2025

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats proteïnés	Entrées 	SALADE MEXICAINE		SALADE VERTE	DUO DE CHOUX	TOMATE PISTOU
	Viandes ou poisson 	GRATIN PATE FROMAGE (béchamel ricotta)	POISSON PANE	BŒUF BRAISE	POULET FORESTIER	DAH LENTILLE CORAIL
	Alternative VG	GRATIN PATE FROMAGE (béchamel ricotta)	NUGGETS BLE	OMELETTE FROMAGE	TARTE FROMAGE MAISON	DAHL LENTILLE CORAIL
	Accompagnements 		GRATIN EPINARD	POMMES RISSOLEE	POEELE PRINTANIERE	SEMOULE
	Fromages et desserts 	EMMENTAL RAPE	CHEVRE BUCHETTE	DES EMMENTAL	PORTION SAINT MORET	MOZZARELLA
		FROMAGE BLANC FRUIT	SALADE FRUIT MAISON	YAOURT VANILLE	COMPOTE	BANANE BIO 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



Semaine du 21 au 27 AVRIL 2025

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 		FERME	FERME	FERME	FERME
	Viandes ou poisson	FERIE				
	Alternative VG 	FERIE	LASAGNE VEGETARIENNE MAISO N	DAHL POIS CHICHE COCO	ŒUF DUR SAUCE AURORE	FALAFEL SAUCE TOMATE
	Accompagnements 					
	Fromages et desserts 		DES EMMENTAL	DES MIMOLETTE	BLEU AOP	BRIE ROUE



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



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
	Viandes ou poisson	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
	Alternative VG	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
	Accompagnements 	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
	Fromages et desserts 	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!



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