

Semaine du 28 AVRIL au 04 MAI 2025

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 	PIZZA FROMAGE	SALADE CAROTTE RAPEE	TABOULE MAISON	FERIE	SALADE MACHE
	Viandes ou poissons 	COLIN CITRON	DAUBE BŒUF JUS	POULET GRILLE	FERIE	CROUTILLANT FROMAGER
	Alternatives VG	DAH LENTILLE SAUCE TOMATE	OMELETTE FROMAGE MAISON	STEACK BOULGHOUR		CROUTILLANT FROMAGER
	Accompagnements	PUREE POTIRON	HARICOT VERT PERSILLE ET PDT VAPEUR	POEELE LEGUME PRINTANIER	FERIE	GRATIN COURGETTE
	Fromages et desserts 	MELON	CHOUQUETTE VANILLE	SALADE FRUIT ÉTÉ	FERIE	PETIT SUISSE



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 05 au 11 MAI 2025

Plats protéinés	Entrées					
			SALADE PEPINETTE	SALADE CAROTTE CELERI	FERIE	CONCOMBRE FROMAGE BLANC
	Viandes ou poissons	EMINCE VEAU MARENGO	 POISSON PANE	GRATIN DAUPHINOIS VEGETARIEN	FERIE	SAUTE DINDE COCO
	Alternatives VG	BOLOGNAISE VEGETALE	OMELETTE MAISON	GRATIN DAUPHINOIS VEGETARIEN	FERIE	
	Accompagnements	MACARONI	CAROTTE CUMIN		FERIE	GRATIN CHOUX FLEUR
	Fromages et desserts	EMMENTAL RAPE		CHEVRE BUCHETTE	FERIE	
		PASTEQUE	YAOURT VANILLE	FRAISE AU SUCRE	FERIE	CREPE CONFITURE



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 de l'Europe



Semaine du 12 au 18 MAI 2025



Plats protéinés	Entrées 		SALADE TURQUE (concombre tomatepoivron menthe persil)	SALADE VERTE	SALADE TOMATE PEPINETTE	COURGETTE VINAIGRETTE
	Viandes ou poissons	CARBONNADE FLAMANDE	 COLIN A LA TURQUE	SCHNITZEL(escalope panee)	BOULETTE BOEUF AU JUS	MOUSSAKA VEGETARIENNE
	Alternatives VG	OMELETTE FROMAGE	LENTILLE A LA TURQUE	GALETTE FROMAGE	CHFTELE VEGETALE(boulette)	MOUSSAKA VEGETARIENNE
	Accompagnements	POMME NOISETTE	POMME VAPEUR	GRATIN BROCOLIS SAUCE VACHE QUI RIT	POEELE LEGUME	
Fromages et desserts 		PORTION GOUDA	CARRE EST		 PORTION CANTAL	 TOMME CATALANE
		SALADE POMME POIRE	GLACE NESQUICK	FROMAGE BLANC CONFITURE	MELON CHARENTAIS	COMPOTE ET PLUMETIS



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



Menu à thème Mirabeau :

**Autour du monde
20 Mai**

Semaine du 19 au 25 MAI 2025

Plats protéinés	Entrées					
			SALADE 3 FROMAGES	TOMATE PISTOU		SALADE CONCOMBRE GREQUE
	Viandes ou poissons	SAUTE POULET BASQUAISE		 WATERZOI COLIN	GARDIANNE TAUREAU	SEMOULE
	Alternatives VG	LENTILLE CORAIL BASQUAISE	OMELETTE	FLAGEOLET SAUCE CREME	BOULGHOUR PILAF	SEMOULE
	Accompagnements	COQUILLETES	POULE SAUTE AUX LEGUMES ET A L'OEUF	RIZ SAFRANE	GRATIN CAROTTE	POELEE COURGETTE COCO AU CURRY
	Fromages et desserts	EMMENTAL RAPE		ROUY	EDAM PAIN	DES EMMENTAL
		SALADE DE FRUIT MAISON	MOFITEROLE CHOCOLAT et SALADE FRAISE	PIRULO GLACE	FROMAGE BLANC ET FRAISE	ABRICOT



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 26 au 01 JUIN 2025

Plats protéinés	Entrées					
		RADIS SEL ET BEURRE	SALADE TOMATE PISTOU	SALADE VERTE	FERIE	FERIE
	Viandes ou poissons	FAJITAS VEGETARIENNE	 COLIN COCO	ROTI VEAU JUS	FERIE	FERIE
	Alternatives VG	FAJITAS VEGETARIENNE	QUINOA	OMELETTE MAISON	FERIE	FERIE
	Accompagnements	RIZ PILAF	GRATIN COURGETTE	PETIT POIS NATUREL	FERIE	FERIE
	Fromages et desserts	EMMENTAL RAPE	MOZZARELLA	 SAINT NECTAIRE	FERIE	FERIE
		YAOURT NATURE	COMPOTE	PETIT SUISSE CONFITURE	FERIE	FERIE



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