



Semaine du 02 AU 08 JUIN 2025

|                   |                                                                                                           | LUNDI            | MARDI               | MERCREDI                    | JEUDI               | VENDREDI         |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------|-----------------------------|---------------------|------------------|
| Plats<br>projetés | Entrées<br>              | TABOULE MAISON   | CAROTTE RAPEE       | MELON                       | PIZZA FROMAGE       | COURGETTE RAPEE  |
|                   | Viandes ou poisson                                                                                        | POISSON MEUNIERE | BOLOGNAISE VEGETALE | TAJINE DINDE                | ŒUF DUR             | DAUBE PORVENCALE |
|                   | Alternative VG<br>       | STEACK VEGETAL   | BOLOGNAISE VEGETALE | OMELETTE FROMAGE            | ŒUFS DUR            | TARTE FROMAGE    |
|                   | Accompagnements<br>      | POELE LEGUMES    | SPAGHETTI           | CAROTTE CITRONNEE/ BOULGOUR | SALADE CRUDITES BAR | ECRASE PDT       |
|                   | Fromages et desserts<br> | FROMAGE BLANC    | EMMENTAL RAPE       | ROUY                        | CHEVRE BUCHETTE     |                  |
|                   |                                                                                                           | COMPOTE          | PASQUETE            | YAOURT VANILLE              | NECTARINE           | 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 09 AU 15 JUIN 2025

|                    |                                                                                                           | LUNDI | MARDI             | MERCREDI                   | JEUDI                  | VENDREDI                                                                                        |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------|----------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Plats<br>proteïnés | Entrées<br>              |       | SALADE VERTE      | WRAPS THON                 |                        |                                                                                                 |
|                    | Viandes ou poisson                                                                                        | FERIE | NUGGETS BLE       | TOMATE FARCIE MAISON       | EMINCE VEAU BLANQUETTE |  COLIN AIOLI |
|                    | Alternative VG                                                                                            | FERIE | NUGGETS BLE       | TOMATE FARCIE VEGETARIENNE | OMELETTE               | SALADE POIS CHICHE                                                                              |
|                    | Accompagnements<br>      | FERIE | POMME RISSOLEE    | PRINTANIERE LEGUMES        | MACARONI               | LEGUMES AIOLI                                                                                   |
|                    | Fromages et desserts<br> | ROUY  | ROUE BRIE         |                            | CHEVRE BUCHETTE        | LIVAROT                                                                                         |
|                    |                                                                                                           | FERIE | PETIT POT VANILLE | FROMAGE BLANC SUCRE        | COMPOTE                | PASTEQUE                                                                                        |



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 16 AU 22 JUIN 2025

|                      |                                                                                                           | LUNDI            | MARDI              | MERCREDI                                                                                             | JEUDI                    | VENREDI             |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------|
| Plats<br>proéminents | Entrées<br>              | SALADE TOMATES   |                    | RAITA CONCOMBRE                                                                                      | MELON                    |                     |
|                      | Viandes ou poisson                                                                                        | DALH POIS CHICHE | EMINCE POULET COCO |  POISSON MEUNIERE | ŒUF DUR                  | TARTE FROMAGE       |
|                      | Alternative VG                                                                                            | DALH POIS CHICHE | QUINOA PILAF       | HARICOT BLANC A LA TOMATE                                                                            | ŒUF DUR                  | TARTE FROMAGE       |
|                      | Accompagnements<br>      | SEMOULE          | GRATIN CAROTTES    | CHOUX FLEURS ET PDT VAPEUR                                                                           | COQUILLETTE SAUCE TOMATE | SALADE HARICOT VERT |
|                      | Fromages et desserts<br> | GOUDA            | PORTION RONDELE    |                                                                                                      |                          | PORTION CAMEMBERT   |
|                      |                                                                                                           | COMPOTE          | ROULE FRAISE       | ABRICOT                                                                                              | YAOURT VANILLE           | PASTIQUE            |



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 23 AU 29 JUIN 2025

|                   |                                                                                                           | LUNDI                                                                                            | MARDI                      | MERCREDI               | JEUDI                                                                                                      | VENDREDI            |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Plats<br>projetés | Entrées<br>              |                                                                                                  | SALADE TOMATES             |                        | SALADE COMPOSEE CRUDITE                                                                                    | RADIS BEURRE        |
|                   | Viandes ou poisson                                                                                        | CHILI VEGETARIEN                                                                                 | EMINCE VEAU MARENGO        | EMINCE PORC CURRY      |  COLIN SAUCE PROVENCALE | POULET GRILLE FROID |
|                   | Alternative VG                                                                                            | CHILI VEGETARIEN                                                                                 | POIS CHICHE ORIENTAL       | SAUCE CURRY VEGETALE   | ŒUF DUR                                                                                                    | SALADE BLE COMPLETE |
|                   | Accompagnements<br>      |                                                                                                  | CAROTTE PERSILLEE/ SEMOULE | TAGLIATELLE            | POELE HARICOT VERT / PETIT POIS / RIZ                                                                      | SALADE BLE          |
|                   | Fromages et desserts<br> |  TOMME CATALANE | MOZZARELLA                 | ST ALBRAY              |                                                                                                            | PORTION RONDELE     |
|                   |                                                                                                           | ABRICOT                                                                                          | PETIT SUISSE FRUIT         | SALADE DE FRUIT MAISON | TIMBALE VANILLE                                                                                            | COMPOTE             |

-  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



|                    |                                                                                                           | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|----------|-------|----------|
| Plats<br>protéinés | Entrées<br>              |       |       |          |       |          |
|                    | Viandes ou poisson                                                                                        |       |       |          |       |          |
|                    | Alternative VG<br>       |       |       |          |       |          |
|                    | Accompagnements                                                                                           |       |       |          |       |          |
|                    | Fromages et desserts<br> |       |       |          |       |          |



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