

Semaine du 02 AU 08 JUIN 2025

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 	TABOULE MAISON	CAROTTE RAPEE	MELON		ROSETTE CORNICHON
	Viandes ou poissons 	POISSON MEUNIERE	BOLOGNAISE VEGETALE	TAJINE DINDE	PIZZA FROMAGE	DAUBE PORVENCALE
	Alternatives VG	STEACK VEGETAL	BOLOGNAISE VEGETALE	OMELETTE FROMAGE	ŒUFS DUR	TARTE FROMAGE
	Accompagnements	POELE LEGUMES	SPAGHETTI	CAROTTE CITRONNEE/ BOULGOUR	SALADE CRUDITES BAR	ECRASE PDT
	Fromages et desserts 	FROMAGE BLANC	EMMENTAL RAPE	ROUY	CHEVRE BUCHETTE	
		COMPOTE	PASTEQUE	YAOURT VANILLE	COUPE LIEGEOIS / TIMBALE SORBET	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 protéinés	Entrées 		NEMS LEGUMES SAUCE NUOC MAN ET SALADE VERTE	WRAPS THON		
	Viandes ou poissons	FERIE	NUGGETS BLE	TOMATE FARCIE MAISON	EMINCE VEAU BLANQUETTE	 COLIN AIOLI
	Alternatives VG	FERIE	NUGGETS BLE	TOMATE FARCIE VEGETARIENNE	OMELETTE	SALADE POIS CHICHE
	Accompagnements	FERIE	POMME RISSOLEE	PRINTANIERE LEGUMES	MACARONI	LEGUMES AIOLI
	Fromages et desserts 		ROUE BRIE		CHEVRE BUCHETTE	 LIVAROT
		FERIE	PIRULO	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	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 	SALADE TOMATES		RAITA CONCOMBRE	MELON	
	Viandes ou poissons	DALH POIS CHICHE	EMINCE POULET COCO	 POISSON MEUNIERE	ŒUF DUR	TARTE FROMAGE
	Alternatives VG	DALH POIS CHICHE	QUINOA PILAF	HARICOT BLANC A LA TOMATE	ŒUF DUR	TARTE FROMAGE
	Accompagnements	SEMOULE	GRATIN CAROTTES	CHOUX FLEURS ET PDT VAPEUR	COQUILLETTE SAUCE TOMATE	SALADE HARICOT VERT
	Fromages et desserts 	GOUDA	PORTION RONDELE			PORTION CAMEMBERT
		COMPOTE	ROULE FRAISE	ABRICOT	YAOURT VANILLE	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 23 AU 29 JUIN 2025

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 		SALADE TOMATES		SALADE COMPOSEE CRUDITE	RADIS BEURRE
	Viandes ou poissons	CHILI VEGETARIEN	EMINCE VEAU MARENGO	EMINCE PORC CURRY	 COLIN SAUCE PROVENCALE	POULET GRILLE FROID
	Alternatives VG	CHILI VEGETARIEN	POIS CHICHE ORIENTAL	SAUCE CURRY VEGETALE	ŒUF DUR	SALADE BLE COMPLETE
	Accompagnements		CAROTTE PERSILLEE/ SEMOULE	TAGLIATELLE	POELLE HARICOT VERT / PETIT POIS / RIZ	SALADE BLE
	Fromages et desserts 	 TOMME CATALANE	MOZZARELLA	ST ALBRAY		PORTION RONDELE
		ABRICOT	PETIT SUISSE FRUIT	SALADE DE FRUIT MAISON	PROFITEROLE	COMPOTE



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 					
	Viandes ou poissons					
	Alternatives VG					
	Accompagnements					
	Fromages et desserts 					



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