

Semaine du 30 JUIN AU 06 JUILLET 2025

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 		MELON	SALADE TOMATE	CONCOMBRE ET MAIS	
	Viandes ou poisson 	CUBE COLIN AÏOLI	NUGGETS BLE	EMINCE VEAU JUS	ŒUF DUR	CLUB SANDWICH AU THON
	Alternative VG 	ŒUF DUR	NUGGETS BLE	QUINOA PILAF	ŒUF DUR	CLUB SANDWICH VACHE QUI RIT
	Accompagnements 	LEGUMES AÏOLI	PETIT POIS CAROTTE	GRATIN DE LEGUMES ÉTÉ	PATE PISTOU	CHIPS
	Fromages et desserts 	TOMME CATALANE		DES MIMOLETTE	DES EMMENTAL	CHEVRE BUCHETTE
	PASTEQUE	TIMBALE VANILLE	YAOURT BRASSE VANILLE	PETIT SUISSE FRUIT	MELON	



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 07 JUILLET AU 13 JUILLET 2025**

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	<b>Entrées</b> 	SALADE TABOULE MAISON	PAN CON TOMATE JAMBON BLANC	TOMATE PISTOU	MELANGE WOK	SALADE RADIS RAPE
	<b>Viandes ou poisson</b>	MOUSSAKA VEGETARIENNE	 COLIN DIEPPOIS	OMELETTE FROMAGE	SAUTE PORC ASIATIQUE	SAUTE BŒUF
	<b>Alternative VG</b>	MOUSSAKA VEGETARIENNE	QUINOA	OMELETTE FROMAGE	SAUCE FROMAGERE	NUGGETS BLE
	<b>Accompagnements</b> 	SALADE VERTE	CHOU FLEUR ET JULIENNE	EPINARD ET QUINOA BECHAMEL	MACARONI BEURRE	POEELE CAROTTE PETIT POIS
	<b>Fromages et desserts</b>	PORTION FROMAGE FONDU		 SAINT NECTAIRE	EMMENTAL RAPE	
		NECTARINE	FROMAGE BLANC + CONFITURE + BISCUIT	PECHE	TIMBALE VANILLE	YAOURT BRASSE VANILLE

-  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 14 JUILLET AU 20 JUILLET 2025

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 	FERIE	MELON		RILLETTE SARDINE	
	Viandes ou poisson 	FERIE	PIZZA FROMAGE	COUSCOUS AGNEAU	POULET GRILLE	MOULE CATALANE
	Alternative VG		PIZZA FROMAGE MAISON	COUSCOUS VEGETARIEN	QUINOA	GRATIN COURGETTE BECHAMEL
	Accompagnements 	FERIE	SALADE PEPINETTE	SEMOULE ET LEGUMES COUSCOUS	HARICOT VERT PISTOU	POMME RISSOLEE
	Fromages et desserts	FERIE		PORTION RONDELE	 ST NECTAIRE	PORTION ST MORET
		FERIE	FROMAGE BLANC IND	NECTARINE	CHAUSSON POMME	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 21 JUILLET AU 27 JUILLET 2025**

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 			SALADE TOMATE	MELON	SALADE VERTE
	Viandes ou poisson	EMINCE VEAU	CROQUE MONSIEUR AU THON MAISON	ROTI DINDE	POELLE MEXICAINE	LASAGNE SAUMON EPINARD
	Alternative VG	SAUCE FROMAGERE	CROQUE MONSIEUR AU THON MAISON	OMELETTE FROMAGE	POELLE MEXICAINE	LASAGNE EPINARD RICOTTA
	Accompagnements 	COQUILLETTE	SALADE NICOISE	QUINOA ET RATATOUILLE	SEMOULE	
	Fromages et desserts	VIEU PANE	YAOURT NATURE	MOZZARELLA	PORTION SAMOS	PORTION GOUDA
	PRUNE	ABRICOT	SORBET TIMBALE	COMPOTE	CRUMBLE POMME MAISON	



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 28 JUILLET au 03 AOUT 2025**

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	<b>Entrées</b> 		MELON	SALADE TOMATE MAIS	CONCOMBRE FROMAGE BLANC	
	<b>Viandes ou poisson</b>	BOULETTE BŒUF SAUCE TOMATE	POULET GRILLE	PIZZA FROMAGE MAISON	ROTI BŒUF CORNICHON	POISSON BOUILLABAISSÉ
	<b>Alternative VG</b>	BOULETTE VEGETALE SAUCE TOMATE	QUINOA	PIZZA FROMAGE MAISON	ŒUF DUR	TARTE FROMAGE MAISON
	<b>Accompagnements</b> 	GRATIN CAROTTE	PETIT POIS FEVETTE	TABOULE MAISON	SALADE PEPINETTE	POMME RISSOLEES
	<b>Fromages et desserts</b>	FROMAGE BLANC NATURE	ROUY	PORTION CAMEMBERT		CHEVRE BUCHETTE
	ABRICOT	YAOURT VANILLE	PECHE	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