

Semaine du 30 JUIN AU 06 JUILLET 2025

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

Plats protéinés	Entrées 	SALADE TABOULE MAISON	PAN CON TOMATE JAMBON BLANC	TOMATE PISTOU	MELANGE WOK	SALADE RADIS RAPE
	Viandes ou poissons	MOUSSAKA VEGETARIENNE	 COLIN DIEPPOIS	OMLETTE FROMAGE	SAUTE PORC ASIATIQUE	SAUTE BŒUF
	Alternatives VG	MOUSSAKA VEGETARIENNE	QUINOA	OMELETTE FROMAGE	SAUCE FROMAGERE	NUGGETS BLE
	Accompagnements	SALADE VERTE	CHOU FLEUR ET JULIENNE	EPINARD ET QUINOA BECHAMEL	MACARONI BEURRE	POELEE CAROTTE PETIT POIS
	Fromages et desserts 	PORTION FROMAGE FONDU		 SAINT NECTAIRE	EMMENTAL RAPE	
	NECTARINE	ROMAGE BLANC+ CONFITURE + BISCUIT	PECHE	KIM EAU	YAOURT BRASSE VANILLE	



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 JUILLET AU 20 JUILLET 2025

Plats protéinés	Entrées 	FERIE	MELON		ASSIETTE CHARCUTERIE	
	Viandes ou poissons	FERIE	PIZZA FROMAGE	COUSCOUS AGNEAU	 MOULE CATALANE	
	Alternatives VG		PIZZA FROMAGE MAISON	COUSCOUS VEGETARIEN	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

Plats protéinés	Entrées 			SALADE TOMATE	MELON	SALADE VERTE	
	Viandes ou poissons	EMINCE VEAU	CROQUE MONSIEUR AU THON MAISON	ROTI DINDE	POELLE MEXICAINE	LASAGNE SAUMON EPINARD	
	Alternatives 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 PRUNE	YAOURT NATURE ABRICOT	MOZZARELLA BATONNET NESQUICK	PORTION SAMOS COMPOTE	PORTION GOUDA 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

	Entrées 		MELON	SALADE TOMATE MAIS	CONCOMBRE FROMAGE BLANC	
Plats protéinés	Viandes ou poissons	BOULETTE BŒUF SAUCE TOMATE	POULET GRILLE	PIZZA FROMAGE MAISON	ROTI BŒUF CORNICHON	POISSON BOUILLABAISSE
	Alternatives VG	BOULETTE VEGETALE SAUCE TOMATE	QUINOA	PIZZA FROMAGE MAISON	ŒUF DUR	TARTE FROMAGE MAISON
	Accompagnements	GRATIN CAROTTE	PETIT POIS FEVETTE	TABOULE MAISON	SALADE PEPINETTE	POMME RISSOLEES
Fromages et desserts 		TOMME CATALANE	ROUY	PORTION CAMEMBERT		CHEVRE BUCHETTE
		ABRICOT	YAOURT VANILLE	PECHE	PIRULO HAPPY	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