



SEMAINE DU 28 JUILLET AU 3 AOUT 2025

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 		MELON	SALADE TOMATE MAIS	CONCOMBRE FROMAGE BLANC	
	Viandes ou poisson	BOULETTE BŒUF SAUCE TOMATE	POULET GRILLE	PIZZA FROMAGE MAISON	ROTI BŒUF CORNICHON	MOULE MARINIÈRE
	Alternative VG 	BOULETTE VÉGÉTALE SAUCE TOMATE	QUINOA	PIZZA FROMAGE MAISON	SALADE PEPINETTE	TARTE FROMAGE MAISON
	Accompagnements 	GRATIN CAROTTE	PETIT POIS FEVETTE	TABOULE MAISON	SALADE PEPINETTE	PATATOES
	Fromages et desserts 	FROMAGE BLANC NATURE	ROUY	PORTION CAMEMBERT		CHEVRE BUCHETTE
		ABRICOT	YAOURT VANILLE	PECHE	COMPOTE	PASTEQUE



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 04 AOUT AU 10 AOUT 2025

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 					
	Viandes ou poisson					
	Alternative VG	POIS CHICHE	POELEE CEREALE	ŒUF DUR	HARICOT ROUGE EN SALADE	TARTE FROMAGE
	Accompagnements 					
	Fromages et desserts 					

-  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 11 AOUT AU 17 AOUT 2025

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 					FERIE
	Viandes ou poisson					FERIE
	Alternative VG	TOMATE FARCIE VEGETARIENNE	HARICOT BEURRE PERSILLE	BOLOGNAISE VEGETALE	OMELETTE FROMAGE	
	Accompagnements 					FERIE
	Fromages et desserts 					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



SEMAINE DU 18 AOUT AU 24 AOUT 2025

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 	MOUSSE SARDINE	MELON	PIZZA FROMAGE	CONCOMBRE FROMAGE BLANC	SALADE TOMATE PISTOU
	Viandes ou poisson	TARTE FROMAGE MAISON	 COLIN PROVENCAL	ROTI BŒUF CORNICHON	BOLOGNAISE VEGETALE	OMELETTE FROMAGE MAISON
	Alternative VG	TARTE FROMAGE MAISON	LENTILLE SAUCE TOMATE	ŒUF DUR	BOLOGNAISE VEGETALE	OMELETTE FROMAGE MAISON
	Accompagnements 	SALADE COMPOSEE	POEELE CEREALE ET RATATOUILLE	SALADE NICOISE	MACARONI BEURRE	CAROTTE PERSILLEE
	Fromages et desserts 	PETIT SUISSE		PORTION BABYBEL	EMMENTAL RAPE	MOZZARELLA
		PRUNE	TIMBALE GLACE	SALADE FRUIT MAISON + BISCUIT	PECHE	GATEAU POMME MAISON

-  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 25 AOUT AU 31 AOUT 2025

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats proéminents	Entrées 	CAROTTE RAPEE		SALADE TOMATE ECHALOTTE	SALADE VERTE PAIN MIE MIEL	
	Viandes ou poisson 	POISSON MEUNIERE MAISON	ROTI PORC JUS	CARBONNADE FLAMANDE	NUGGETS BLE	POULET GRILLE
	Alternative VG	TOURTE FROMAGE	QUINOA PILAF	ŒUF DUR	NUGGETS BLE	RIZ PILAF
	Accompagnements 	EPINARD QUINOA BECHAMEL	PETIT POIS NATUREL	POMME RISSOLEE	PUREE CRECY	POELEE MEXICAINE
	Fromages et desserts 	FROMAGE BLANC CIGARETTE RUSSE	MELON	YAOURT VANILLE	TIMBALE GLACEE	RAISIN BLANC ET NOIR



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