

**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 poissons	BOULETTE BŒUF SAUCE TOMATE	POULET GRILLE	PIZZA FROMAGE MAISON	ROTI BŒUF CORNICHON	 MOULE MARINIÈRE
	Alternatives 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 	 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

**SEMAINE DU 04 AOUT AU 10 AOUT 2025**

	<b>Entrées</b> 	MELON	SALADE PATE PISTOU	HOUMOUS	SALADE CONCOMBRE ET MAIS	SALADE TOMATE
<b>Plats protéinés</b>	<b>Viandes ou poissons</b>	TAJINE AGNEAU AMANDE	 POISSON MEUNIÈRE	ŒUF DUR	JAMBON BLANC	 POISSON AIOLI
	<b>Alternatives VG</b>	POIS CHICHE	POELEE CEREALE	ŒUF DUR	HARICOT ROUGE EN SALADE	TARTE FROMAGE
	<b>Accompagnements</b>	SEMOULE PETIT LEGUMES	GRATIN COURGETTE	CHIPS	SALADE RIZ NICOIS	LEGUMES AIOLI
	<b>Fromages et desserts</b> 		DES EMMENTAL	PORTION EDAM	PORTION RONDELE	DES MIMOLETTES
		FLAN CARAMELISE	PECHE	PIRULO TROPICAL	PASTEQUE	PETIT SUISSE FRUIT



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 11 AOUT AU 17 AOUT 2025**

Plats protéinés	<b>Entrées</b> 		SALADE VERTE	CONCOMBRE FROMAGE BLANC	FEUILLETE FROMAGE BIO		FERIE
	<b>Viandes ou poissons</b>	TOMATE FARCIE VEGETARIENNE	MOELLEUX BŒUF CHARCUTIERE	CHIPOLATAS GRILLES	 COLIN BEURRE CITRON		FERIE
	<b>Alternatives VG</b>	TOMATE FARCIE VEGETARIENNE	HARICOT BEURRE PERSILLE	BOLOGNAISE VEGETALE	OMELETTE FROMAGE		
	<b>Accompagnements</b>	RIZ SAUCE TOMATE	PATATOES	PUREE PETIT POIS	GRATIN COURGETTE		FERIE
	<b>Fromages et desserts</b> 	CHEVRE BUCHETTE	 TOMME CATALANE	ROUY	 PORTION COMTE		FERIE
		YAOURT NATURE	BATONNET NESQUICK	SALADE DE FRUIT		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**

Plats protéinés	<b>Entrées</b> 	MOUSSE SARDINE	MELON	PIZZA FROMAGE	CONCOMBRE FROMAGE BLANC	SALADE TOMATE PISTOU	
	<b>Viandes ou poissons</b>	TARTE FROMAGE MAISON	 COLIN PROVENCAL	ROTI BŒUF CORNICHON	BOLOGNAISE VEGETALE	OMELETTE FROMAGE MAISON	
	<b>Alternatives VG</b>	TARTE FROMAGE MAISON	LENTILLE SAUCE TOMATE	ŒUF DUR	BOLOGNAISE VEGETALE	OMELETTE FROMAGE MAISON	
	<b>Accompagnements</b>	SALADE COMPOSE	POEELE CEREALE ET RATATOUILLE	SALADE NICOISE	MACARONI BEURRE	CAROTTE PERSILLEE	
	<b>Fromages et desserts</b> 	PETIT SUISSE		PORTION BABYBEL	EMMENTAL RAPE	MOZZARELLA	
	PRUNE	TIMBALE GLACE	SALADE FRUIT MAISON + BISCUIT	PECHE	GATEAU 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 25 AOUT AU 31 AOUT 2025

	<b>Entrées</b> 	CAROTTE RAPEE		SALADE TOMATE ECHALOTTE	SALADE VERTE PAIN MIE MIEL	
<b>Plats protéinés</b>	<b>Viandes ou poissons</b> 	POISSON MEUNIERE MAISON	ROTI PORC JUS	CARBONNADE FLAMANDE	NUGGETS BLE	POULET GRILLE
	<b>Alternatives VG</b>	TOURTE FROMAGE	QUINOA PILAF	ŒUF DUR	NUGGETS BLE	RIZ PILAF
	<b>Accompagnements</b>	EPINARD QUINOA BECHAMEL	PETIT POIS NATUREL	POMME RISSOLEE	PUREE CRECY	POEELE MEXICAINE
	<b>Fromages et desserts</b> 		PORTION RONDELE	DES MIMOLETTE	CHEVRE BUCHETTE	PORTION CHANTENEIGE
		FROMAGE BLANC CIGARETTE RUSSE	MELON	YAOURT VANILLE	PIRULO HAPPY	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