



Semaine du 01 septembre au 07 septembre 2025

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats projetés	Entrées 	SALADE MACHE PAIN DE MIE MIEL		CAROTTE RAPEE	PDT EN SALADE	MELON JAUNE
	Viandes ou poisson	COUSCOUS VEGETARIEN	ROTI VEAU JUS	TOMATE FARCIE BŒUF	 COLIN AMANDE	POELEE CEREALES
	Alternative VG	COUSCOUS VEGETARIEN	LENTILLE MAROCAINE	BOLOGNAISE VEGETALE	ŒUF DUR	POELEE CEREALES
	Accompagnements 		HARICOT VERT + POMME DE TERRE PERSILLE	COQUILLETTE	CAROTTE VICHY	DALH POIS CHICHE
	Fromages et desserts 	CHEVRE BUCHETTE	ROUY	EMMENTAL RAPE	FETA BREBIS	 SAINT NECTAIRE
		YAOURT VANILLE	BANANE BIO EQUITABLE	CREME VANILLE	RAISIN	BATONNET NESQUICK



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 08 septembre au 14 septembre 2025

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats proéminents	Entrées 	SALADE VERTE	SALADE PDT TOMATE OLIVE	SALADE CONCOMBRE	TOMATE MOZZARELLA	
	Viandes ou poisson 	BOUL BŒUF SAUCE TOMATE		NUGGETS BLE	COLIN BEURRE CITRON	GARDIANNE TAUREAU
	Alternative VG	BOULETTE VEGETALE SAUCE TOMATE		NUGGETS BLE	ŒUF DUR SAUCE AURORE	LENTILLE DIJONNAISE
	Accompagnements 	GRATIN DAUPHINOIS	FLAN COURGETTE AU QUINOA	SEMOULE RATATOUILLE	CHOU FLEUR BECHAMEL	RIZ LEGUMES
	Fromages et desserts 	VIEUX PANE	PORTION CHANTENEIGE			TOMME CATALANE
		FROMAGE BLANC FRUIT	CHOU VANILLE	YAOURT VANILLE	ECLAIR CHOCOLAT	RAISIN ET PRUNE

 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 15 septembre au 21 septembre 2025

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 	TABOULE	SALADE CRUDITE		SALADE BETTERAVE MAIS HARICOT VERT	
	Viandes ou poisson	PIZZA FROMAGE	NUGGETS VOLAILLE	EMINCE VEAU OLIVE	LENTILLE MAROCAINE	 POISSON PANE
	Alternative VG	PIZZA FROMAGE	NUGGET BLE	OMELETTE	LENTILLE MAROCAINE	ŒUF DUR SAUCE MORNAY
	Accompagnements 	HARICOT VERT PERSILLE	COQUILLETTE	PETIT POIS CAROTTE	RIZ ET VERMICELLE PILAF	GRATIN CAROTTE
	Fromages et desserts 	COMPOTE CIGARETTE RUSSE	COMPOTE	MELON	RAISIN	GENOISE PRUNE 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 22 septembre au 28 septembre 2025

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats proéminents	Entrées 	MELON	MACEDOINE ET ŒUF	FEUILLETE FROMMAGE	SALADE TOMATE	SALADE BATAVIA
	Viandes ou poisson 	TAJINE AGNEAU	BOLOGNAISE VEGETALE	OMELETTE FROMAGE	COLIN BEURRE BLANC	PAELLA POULET
	Alternative VG	TAJINE POIS CHICHE	BOLOGNAISE VEGETALE	OMELETTE FROMAGE	DAH LENTILLE CORAIL	PAELLA VEGETARIENNE
	Accompagnements 	SEMOULE AU BEURRE	SPAGHETTI	EPINARD BECHAMEL	CHOUX FLEUR ET POMME DE TERRE	
	Fromages et desserts 	YAOURT VANILLE	POIRE	SALADE FRUIT MAISON	FROMAGE BLANC FRUIT	RAISIN



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 poisson					
	Alternative 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