

Semaine du 01 septembre au 07 septembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Viandes 	POULET MIXE	VEAU MIXE	ŒUF DUR MIXER	 COLIN MIXE	PORC MIXE
Légumes 	PUREE LEGUME	PUREE HARICOT VERT	PUREE POTIRON	PUREE CAROTTE	PUREE EPINARD
Fromages et desserts 	CHEVRE BUCHETTE	PORTION SAMOS	FROMAGE BLANC	FETA BREBIS	YAOURT NATURE
	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE



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 08 septembre au 14 septembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Viandes 	SARDINE MIXEE	AGNEAU MIXE	JAMBON MIXE	 COLIN MIXE	TAUREAU MIXE
Légumes 	PUREE ENDIVE	PUREE COURGETTE	PUREE CHOUX FLEURS	PUREE CAROTTE	PUREE HARICOT VERT
Fromages et desserts 	YAOURT NATURE	PORTION CHANTENEIGE	FROMAGE BLANC NATURE	PORTION EMMENTAL	PETIT SUISSE
	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE



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 15 septembre au 21 septembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Viandes 	POULET MIXE	PORC MIXE	VEAU MIXE	OMELETTE MIXEE	 COLIN MIXE
Légumes 	PUREE HARICOT VERT	PUREE EPINARD	PUREE PETIT POIS	PUREE LENTILLE	PUREE BROCOLIS
Fromages et desserts 	PORTION SAMOS	FROMAGE BLANC NATURE	PORTION FROMAGE FONDU	YAOURT NATURE	PORTION RONDELE
	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE

 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 22 septembre au 28 septembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Viandes 	AGNEAU MIXE	 COLIN MIXE	OEEUF BROUILLE	 COLIN MIXE	POULET MIXE
Légumes 	PUREE CAROTTE	PUREE COURGETTE	PUREE EPINARD	PUREE LENTILLE CORAIL	PUREE LEGUME
Fromages et desserts 	FROMAGE BLANC	PORTION FROMAGE FONDU	PETIT SUISSE	PORTION TARTARE	YAOURT NATURE
	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE



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
Viandes 					
Légumes 					
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



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



Tous nos plats sont faits maison, hormis les