

SEMAINE DU 28 JUILLET AU 3 AOUT 2025

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats projetés	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

Plats protéinés	Entrées					
		MELON	SALADE PATE PISTOU	HOUMOUS	SALADE CONCOMBRE ET MAIS	SALADE TOMATE
	Viandes ou poissons	TAJINE AGNEAU AMANDE	 POISSON MEUNIERE	ŒUF DUR	JAMBON BLANC	 POISSON AIOLI
	Alternatives VG	POIS CHICHE	POELEE CEREALE	ŒUF DUR	HARICOT ROUGE EN SALADE	TARTE FROMAGE
	Accompagnements	SEMOULE PETIT LEGUMES	GRATIN COURGETTE	CHIPS	SALADE RIZ NICOIS	LEGUMES AIOLI
	Fromages et desserts		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	Entrées 		SALADE VERTE	CONCOMBRE FROMAGE BLANC	FEUILLETE FROMAGE BIO
	Viandes ou poissons	TOMATE FARCIE VEGETARIENNE	MOELLEUX BŒUF CHARCUTIERE	 COLIN BEURRE CITRON	FERIE
	Alternatives VG	TOMATE FARCIE VEGETARIENNE	HARICOT BEURRE PERSILLE	BOLOGNAISE VEGETALE	OMELETTE FROMAGE
	Accompagnements	RIZ SAUCE TOMATE	PATATOES	PUREE PETIT POIS	GRATIN COURGETTE
	Fromages et desserts 	CHEVRE BUCHETTE	 TOMME CATALANE	ROUY	 PORTION COMTE
			YAOURT NATURE	BATONNET NESQUICK	SALADE DE 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 18 AOUT AU 24 AOUT 2025

Plats protéinés	Entrées 		MOUSSE SARDINE		MELON		PIZZA FROMAGE		CONCOMBRE FROMAGE BLANC		SALADE TOMATE PISTOU
	Viandes ou poissons		TARTE FROMAGE MAISON		 COLIN PROVENÇAL		ROTI BŒUF CORNICHON		BOLOGNAISE VEGETALE		OMELETTE FROMAGE MAISON
	Alternatives VG		TARTE FROMAGE MAISON		LENTILLE SAUCE TOMATE		ŒUF DUR		BOLOGNAISE VEGETALE		OMELETTE FROMAGE MAISON
	Accompagnements		SALADE COMPOSE		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



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

Plats protéinés	Entrées 	CAROTTE RAPEE		SALADE TOMATE ECHALOTTE	SALADE VERTE PAIN MIE MIEL		
	Viandes ou poissons 	POISSON MEUNIERE MAISON	ROTI PORC JUS	CARBONNADE FLAMANDE	NUGGETS BLE	POULET GRILLE	
	Alternatives VG	TOURTE FROMAGE	QUINOA PILAF	ŒUF DUR	NUGGETS BLE	RIZ PILAF	
	Accompagnements	EPINARD QUINOA BECHAMEL	PETIT POIS NATUREL	POMME RISSOLEE	PUREE CRECY	POEELE MEXICAINE	
Fromages et desserts 			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