

**Semaine du 01 septembre au 07 septembre 2025**

|                    |   | LUNDI                             | MARDI                              | MERCREDI                       | JEUDI  | VENDREDI  |
|--------------------|---|-----------------------------------|------------------------------------|--------------------------------|--|---|
| Plats<br>protéinés | Entrées<br>              | SALADE MACHE PAIN DE MIE MIEL     |                                    | CAROTTE RAPEE                  | PDT EN SALADE  | MELON JAUNE   |
|                    | Viandes ou poissons<br>  | COUSCOUS VEGETARIEN               | ROTI VEAU JUS                      | TOMATE FARCIE BŒUF             |  COLIN AMANDE | POEEE CEREALES  |
|                    | Alternatives VG   | COUSCOUS VEGETARIEN               | LENTILLE MAROCAINE                 | BOLOGNAISE VEGETALE            | ŒUF DUR  | POEEE CEREALES  |
|                    | Accompagnements   |                                   | RICOT VERT + POMME DE TERRE PERSIL | COQUILLETTE                    | CAROTTE VICHY  | DALH POIS CHICHE  |
|                    | Fromages et desserts<br> | CHEVRE BUCHETTE<br>YAOURT VANILLE | ROUY<br>BANANE BIO EQUITABLE       | EMMENTAL RAPE<br>CREME VANILLE | PONT EVEQUE<br>RAISIN  |  SAINT NECTAIRE<br>BATONNET NESQUICK |



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   |
|--------------------|---|--------------------------------|--------------------------|---|----------------------|--|
| Plats<br>protéinés | Entrées<br>              | SALADE VERTE                   | SALADE PDT TOMATE OLIVE  | SALADE CONCOMBRE  | TOMATE MOZZARELLA    |  |
|                    | Viandes ou poissons   | BOUL BŒUF SAUCE TOMATE         |                          | NUGGETS BLE  | COLIN BEURRE CITRON  | GARDIANNE TAUREAU  |
|                    | Alternatives 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<br> | VIEUX PANE                     | PORTION CHANTENEIGE      |   |                      |  TOMME CATALANE |
|                    | FROMAGE BLANC FRUIT   | CHOU VANILLE                   | YAOURT VANILLE           | ECLAIR CHOCOLAT   | RAISIN ET PRUNE      |  |



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   |
|--------------------|---|-------------------------|------------------|--------------------|------------------------------------|--|
| Plats<br>protéinés | Entrées<br>              | TABOULE                 | SALADE CRUDITE   |                    | SALADE BETTERAVE MAIS HARICOT VERT |  |
|                    | Viandes ou poissons   | PIZZA FROMAGE           | NUGGETS VOLAILLE | EMINCE VEAU OLIVE  | LENTILLE MAROCAINE                 |  POISSON PANE                           |
|                    | Alternatives 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<br> | COMPOTE CIGARETTE RUSSE | DONUTS + FRUITS  | MELON              | RAISIN                             |  PORTION CANTAL<br>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<br>protéinés | Entrées<br>              | MELON              | MACEDOINE ET ŒUF    | FEUILLETE FROMMAGE  | SALADE TOMATE  | SALADE BATAVIA      |
|                    | Viandes ou poissons   | TAJINE AGNEAU      | BOLOGNAISE VEGETALE | OMELETTE FROMMAGE   |  COLIN BEURRE BLANC | PAELLA POULET       |
|                    | Alternatives VG   | TAJINE POIS CHICHE | BOLOGNAISE VEGETALE | OMELETTE FROMMAGE   | DAH LENTILLE CORAIL  | PAELLA VEGETARIENNE |
|                    | Accompagnements   | SEMOULE AU BEURRE  | SPAGHETTI           | EPINARD BECHAMEL    | CHOUX FLEUR ET POMME DE TERRE  |                     |
|                    | Fromages et desserts<br> |                    | EMMENTAL RAPE       |                     | MOZZARELLA   | CHEVRE BUCHETTE     |
|                    | 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<br>protéinés | <b>Entrées</b><br>              |       |       |          |       |          |
|                    | <b>Viandes ou poissons</b>   |       |       |          |       |          |
|                    | <b>Alternatives VG</b>   |       |       |          |       |          |
|                    | <b>Accompagnements</b>   |       |       |          |       |          |
|                    | <b>Fromages et desserts</b><br> |       |       |          |       |          |



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