



SEMAINE DU 29 AU 05 OCTOBRE 2025

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 	BETTERAVE ECHALOTTE	MELON HIVER		SALADE VERTE	VELOUTE POTIRON
	Viandes ou poisson	POEELE MEXICAINE	QUINOA PILAF	BŒUF BRAISE JUS	OMELETTE FROMAGE	 POISSON FRAIS MOUTARDE
	Alternative VG	POEELE MEXICAINE	QUINOA PILAF	PUREE POIS CASSE	OMELETTE FROMAGE	LENTILLE CORAIL SAUCE CURRY MIEL CITRON
	Accompagnements 	SEMOULE	PETIT POIS CAROTTE	HARICOT VERT ET POMME NOISETTE	GRATIN COURGETTE	
	Fromages et desserts 	PARMESAN COPEAUX		 TOMME CATALANE	CHEVRE BUCHETTE	
		YAOURT VANILLE	BROWNIES	FLAN CAMEL	COMPOTE	RAISIN



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 06 AU 12 OCTOBRE 2025

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats proéminents	Entrées 	CAROTTE RAPEE	MELON	SALADE CHOUX POMME	ENDIVE MIEL	VELOUTE DUBARRY
	Viandes ou poisson	POULET MARINE ET KETCHUP PAPRIKA	BOULETTE AGNEAU AU JUS	 POISSON MEUNIERE	EMINCE BŒUF AIGRE DOUCE	JAMBON MIXE
	Alternative VG	HACHI PARMENTIER VEGETARIEN	NUGGETS BLE	GNOCCHIS SAUCE BOLOGNAISE VEGETALE	ŒUF DUR	GRATIN PATE COURGE
	Accompagnements 	QUINOA BEURRE	POELEE LEGUME SAISON	GNOCCHIS SAUCE TOMATE	PUREE PATATE DOUCE ET LENTILLE CORAIL	GRATIN PATE COURGE
	Fromages et desserts 	TARTE CHOCOLAT	PETIT SUISSIE	CHEVRE BUCHETTE	DÉS FETA	 FOURME AMBERT
				COMPOTE	YAOURT FRAISE	BANANE BIO EQUITABLE



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 13 AU 19 OCTOBRE 2025

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats proéminents	Entrées 	FEUILLETE FROMAGE	MELON HIVER	MACHE ET ŒUF		VELOUTE POTIRON DE SORCIERE
	Viandes ou poisson	HACHIS PARMENTIER COURGE	EMINCE PORC MOUTARDE	LENTILLE NATUREL	MOULES A LA CREME CURRY	EMINCE VEAU MARENGO SANGlant
	Alternative VG	HACHIS PARMENTIER VEGETARIEN	BOULGOUR	LENTILLE NATUREL	BOULETTE POIS CHICHE	TARTE FROMAGE MAISON
	Accompagnements 		DUO CHOUX	RIZ PILAF	POMME RISSOLLEE	CAROTTE PERSILLEES ET BLE
	Fromages et desserts 	 TOMME CATALANE	 SAINT NECTAIRE	YAOURT NATURE	 PORTION CANTAL	
		KIWI	COMPOTE	RAISIN VARIE	SALADE FRUIT MAISON	BROWNIES MAISON PEPITE CHOCOLAT

-  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 20 AU 26 OCTOBRE 2025

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 	VELOUTE POIREAUX	SALADE AVOCAT MAIS	CAROTTE RAPEE	WOCK EN SALADE	
	Viandes ou poisson 	LASAGNE EPINARD RICOTTA	POISSON PANE CITRON	SAUTE DINDE CURRY	COLIN SAFRAN	CARBONNADE FLAMANDE
	Alternative VG	LASAGNE EPINARD RICOTTA	QUINOA	DAHL POIS CHICHE CURRY	OMELETTE	BLANQUETTE HARICOT BLANC
	Accompagnements 		CHOUX FLEUR BECHAMEL	RIZ LEGUME	HARICOT VERT PERSILLE	ECRASE PDT
	Fromages et desserts 	 TOMME CATALANE		 PONT EVEQUE	PORTION GOUDA	VIEUX PANE
		ANANAS FRAIS	TARTE POMME	RAISON BLANC ET NOIR	BANANE BIO EQUITABLE	FROMAGE BLANC FRUIT



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 27 AU 2 NOVEMBRE 2025

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats projetés	Entrées 	SALADE VERTE	SALADE CHOU KOUKY	VELOUTE POTIRON		MOUSSE SARDINE
	Viandes ou poisson	EMINCE DINDE OLIVE	MOELLEUX BŒUF CHARCUTIERE	CHILI VEGETARIEN	 BLANQUETTE DE LA MER	GRATIN DAUPHINOIS VEGETARIEN
	Alternative VG	TARTE FROMAGE MAISON	QUINOA	CHILI VEGETARIEN	OMELETTE FROMAGE MAISON	GRATIN DAUPHINOIS VEGETARIEN
	Accompagnements 	GRATIN BROCOLIS	JARDINIER LEGUME	RIZ PILAF	POMME RISSOLEE	
	Fromages et desserts 	EMMENTAL RAPE			YAOURT NATURE	
		CREME DESSERT	FROMAGE BLANC FRUIT	CLEMENTINE	ANANAS FRAIS	SALADE POMME/POIRE

-  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