

SEMAINE DU 29 AU 05 OCTOBRE 2025

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 	BETTERAVE ECHALOTTE	MELON HIVER	ROSETTE CORNICHON	SALADE VERTE	VELOUTE POTIRON
	Viandes ou poissons	POELEE MEXICAINE	CHIPOLATAS GRILLEE	BŒUF BRAISE JUS	OMELETTE FROMAGE	POISSON FRAIS MOUTARDE
	Alternatives VG	POELEE 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	PUREE POMME TERRE
	Fromages et desserts 	PARMESAN COPEAUX		TOMME CATALANE	CHEVRE BUCHETTE	
		YAOURT VANILLE	BROWNIES	FLAN CAMEL	COMPOTE	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

SEMAINE DU 06 AU 12 OCTOBRE 2025

Plats protéinés	Entrées 	CAROTTE RAPEE	MELON	SALADE CHOUX POMME	ENDIVE MIEL	VELOUTE DUBARRY
	Viandes ou poissons	POULET MARINE ET KETCHUP PAPRIKA	BOULETTE AGNEAU AU JUS	 POISSON MEUNIERE	EMINCE BŒUF AIGRE DOUCE	JAMBON MIXE
	Alternatives 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 SUISSE	CHEVRE BUCHETTE	DES FETA	 FOURME AMBERT BANANE BIO EQUITABLE



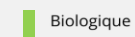
Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel



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 13 AU 19 OCTOBRE 2025

Plats protéinés	Entrées					
		FEUILLETE FROMAGE	MELON HIVER	MACHE ET ŒUF		VELOUTE POTIRON DE SORCIERE
	Viandes ou poissons	HACHIS PARMENTIER COURGE	EMINCE PORC MOUTARDE	LENTILLES NATUREL	MOULES A LA CREME CURRY	EMINCE VEAU MARENGO SANGLANANT
	Alternatives VG	HACHIS PARMENTIER VEGETARIEN	BOULGOUR	LENTILLE NATUREL	BOULETTE POIS CHICHE	TARTE FROMAGE MAISON
	Accompagnements		DUO CHOUX	BLÉ 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



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 20 AU 26 OCTOBRE 2025

Plats protéinés	Entrées 	VELOUTE POIREAUX	SALADE AVOCAT MAIS	CAROTTE RAPEE	WOCK EN SALADE	
	Viandes ou poissons	LASAGNE EPINARD RICOTTA	 POISSON PANE CITRON	SAUTE DINDE CURRY	 COLIN SAFRAN	CARBONNADE FLAMANDE
	Alternatives 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	BEIGNET POMME	RAISON BLANC ET NOIR	BANANE BIO EQUITABLE	FROMAGE BLANC 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 27 AU 2 NOVEMBRE 2025

Plats protéinés	Entrées 	SALADE VERTE	SALADE CHOU KOUKY	VELOUTE POTIRON		MOUSSE SARDINE
	Viandes ou poissons	EMINCE DINDE OLIVE	MOELLEUX BŒUF CHARCUTIERE	CHILI VEGETARIEN	 BLANQUETTE DE LA MER	GRATIN DAUPHINOIS VEGETARIEN
	Alternatives 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



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