

Semaine du 03 Novembre au 09 Novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Viandes 	VEAU MIXE	BŒUF MIXE	POULET MIXE	PORC MIXE	 SAUMONETTE MIXE
Légumes 	PUREE CAROTTE	PUREE CHOUX FLEURS	PUREE HARICOT BEURRE	PUREE POTIRON	PUREE EPINARD
Fromages et desserts 	 SAINT NECTAIRE	PETIT SUISSE	PORTION RONDELE	 TOMME CATALANE	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 10 Novembre au 16 Novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Viandes 	POULET MIXE	FERIE	VEAU MIXE	 COLIN A MIXER	DINDE A MIXER
Légumes 	PUREE POIREAUX	FERIE	PUREE CAROTTE	PUREE BROCOLIS	PUREE LEGUMES
Fromages et desserts 	CHEVRE BUCHETTE	FERIE	 PORTION CANTAL	PORTION FROMAGE FONDU	YAOURT NATURE
	COMPOTE	FERIE	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 17 Novembre au 23 Novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Viandes 	POULET MIXE	 COLIN MIXE	JAMBON MIXE	AGNEAU MIXE	POULET MIXE
Légumes 	PUREE CELERI	PUREE POTIRON	PUREE COURGETTE	PUREE HARICOT VERT	PUREE CAROTTE
Fromages et desserts 	PORTION EDAM	 ST NECTAIRE	YAOURT NATURE	PORTION BRIE	FROMAGE BLANC
	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 24 Novembre au 28 Novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Viandes 	VEAU A MIXER	JAMBIN DINDE A MIXER	PORC A MIXER	COLIN A MIXER	OMELETTE A MIXER
Légumes 	PUREE BROCOLIS	PUREE PETIT POIS	PUREE CRECY	PUREE POIREAU	PUREE LEGUMES HIVER
Fromages et desserts 	PORTION CHANTENEIGE	 PORTION ST NECTAIRE	POINTE BRIE (pasteurisé)	PORTION RONDELE	YAOURT NATURE
	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



	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