



Semaine du 03 Novembre au 09 Novembre 2025

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Entrées 4	SALADE VERTE ET LARDON	BOUILLON POT AU FEU VERMICELLE	CAROTTE RAPEE	SALADE ENDIVE	SALADE COQUILLETTE
Plats oétinés	Viandes ou poissons	LOUBIA	BŒUF BRAISE	EMINCE POULET COCO	POELEE CEREALES	COLIN SAUCE PROVENCALE
Pla	Alternatives VG	LOUBIA	GRATIN ENDIVES AU REBLOCHON	SALADE LENTILLE CORAIL	POELEE CEREALES	ŒUF DUR BECHAMEL
	Accompagnements		LEGUMES POT AU FEU	HARICOT BEURRE ET COQUILLETTE	POELEE LENTILLE COURGE	EPINARD QUINOA BECHAMEL
	Fromages et desserts	SAINT NECTAIRE		PORTION RONDELE	ONLY OF TOMME CATALANE	
		YAOURT VANILLE	GAUFRE SUCRE	FROMAGE BLANC MARRON	BANANE BIO EQUITABLE	SALADE FRUIT MAISON

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



Pêche Durable

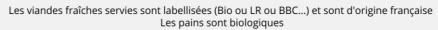


AOP ou IGP



Biologique





Les menus sont validés par la diététicienne de la mairie



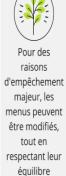
Tous nos plats sont faits maison, hormis les pâtisseries





Semaine du 10 Novembre au 16 Novembre 2025

	_					
,						
	Entrées	ENDIVES ET ŒUF	FERIE	SALADE TABOULE MAISON	ROSETTE CORNICHON	
Plats roétinés	Viandes ou poissons	LASAGNE VEGETARIENNE	FERIE	EMINCE VEAU CIDRE	POISSON MEUNIERE	ROTI DINDE SAUCE REBLOCHON
Pla proé	Alternatives VG	LASAGNE VEGETARIENNE	FERIE	LENTILLE DIJONNAISE	NUGGETS BLE	ŒUF DUR
_	Accompagnements		FERIE	CAROTTE VICHY	BROCOLIS PERSILLE PDT	PUREE LEGUMES
	Fromages et desserts	CHEVRE BUCHETTE	FERIE		PORTION FROMAGE FONDU	YAOURT NATURE
	*	CHOU VANILLE	FERIE	YAOURT VANILLE	MELON HIVER	BANANE BIO EQUITABLE



nutritionnel











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







Semaine du 17 Novembre au 23 Novembre 2025

_						
	Entrées		SALADE VERTE	CAROTTE RAPEE	VELOUTE CAROTTE	SALADE FRUIT AGRUME
Plats proétinés	Viandes ou poissons	COUSCOUS VEGETARIEN	HACHIS PARMENTIER POISSON	ŒUF DUR	ROTI AGNEAU AU JUS	CHILI VEGETARIEN
Pla proé	Alternatives VG	COUSCOUS VEGETARIEN	HACHIS PARMENTIER VEGETARIEN	ŒUF DUR	CURRY PDT POIS CICHE	CHILI VEGETARIEN
	Accompagnements			COURGETTE BECHAMEL	HARICOT VERT PERSILLE	RIZ PILAF
	Fromages et desserts	PORTION EDAM	ST NECTAIRE	DES EMMENTAL		
	*	SALADE DE FRUIT	YAOURT FRAISE	BROWNIES PEPITE CHOCOLAT MAISON / CRME ANGLAISE	BANANE BIO EQUITABLE	FROMAGE BLANC SUCRE

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



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 Les pains sont biologiques







Semaine du 24 Novembre au 28 Novembre 2025

	Entrées	SALADE ENDIVE	SALADE DE MACHE	CHOUX ROUGE POMME	VELOUTE POIREAU	SALADE MEXICAINE
Plats proétinés	Viandes ou poissons	ROTIE VEAU JUS	CORDON BLEU	SAUTE PORC CURRY	BLANQUETTE COLIN	TORTILLA FROMAGE
PIa	Alternatives VG	QUINOA	STEACK FROMAGER	LENTILLE AU CURRY	BLANQUETTE HARICOT BLANC	TORTILLA FROMAGE
	Accompagnements	GRATIN BROCOLIS	PUREE PETIT POIS	RIZ LEGUMES	COQUILLETTE	POELEE LEGUMES HIVER
	Fromages et desserts	PORTION CHANTENEIGE	DES EMMENTAL			TOMME CATALANE
	=	CREPE SUCRE	СОМРОТЕ	FROMAGE BLANC STRACCATELLA	CLEMENTINE	BANANE

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







	ſ			
	Entrées			
Plats proétinés	Viandes ou poissons			
Pla	Alternatives VG			
	Accompagnements			
	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



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

