

Semaine du 03 Novembre au 09 Novembre 2025

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 	SALADE VERTE ET LARDON	BOUILLON POT AU FEU VERMICELLE	CAROTTE RAPEE	SALADE ENDIVE	SALADE COQUILLETTE
	Viandes ou poissons	LOUBIA	BŒUF BRAISE	EMINCE POULET COCO	POELEE CEREALES	COLIN SAUCE PROVENCALE
	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	 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

 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

Plats protéinés	Entrées 	ENDIVES ET ŒUF	FERIE	SALADE TABOULE MAISON	ROSETTE CORNICHON	
	Viandes ou poissons	LASAGNE VEGETARIENNE	FERIE	EMINCE VEAU CIDRE	POISSON MEUNIERE	ROTI DINDE SAUCE REBLOCHON
	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



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 17 Novembre au 23 Novembre 2025

Plats protéinés	Entrées 		SALADE VERTE	CAROTTE RAPEE	VELOUTE CAROTTE	SALADE FRUIT AGRUME
	Viandes ou poissons	COUSCOUS VEGETARIEN	HACHIS PARMENTIER POISSON	ŒUF DUR	ROTI AGNEAU AU JUS	CHILI VEGETARIEN
	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



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

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



Tous nos plats sont faits maison, hormis les pâtisseries



Plats protéinés	Entrées 					
	Viandes ou poissons					
	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



Tous nos plats sont faits maison, hormis les pâtisseries