










Semaine du 29 DECEMBRE 2025 AU 4 JANVIER 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats proéteinés	Entrées 	SALADE ENDIVE	DUO CAROTTE ET CHOU RAPEE	PIZZA LEGUMES		ROSETTE CORNICHON
	Viandes ou poissons 	COLIN BEURRE CITRON	OMELETTE MAISON	BŒUF AIGRE DOUCE		HACHIS PARMENTIER MAISON
	Alternatives VG	STEACK VEGETAL	OMELETTE MAISON	BOULETTE POIS CHICHE AIGRE DOUCE		HACHIS PARMENTIER VEGETARIEN 
	Accompagnements	HARICOT VERT PERSILLE	COQUILLETTE	PUREE PDT		0
	Fromages et desserts 	 FROMAGE BLANC NATURE	EMMENTAL RAPEE	PORTION SAMOS		ROUY
		BANANE BIO EQUITABLE	CHOU VANILLE	 CLEMENTINE	SALADE FRUIT FRAIS / CIGARETTE RUSSE	



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



Menu à thème Ecole de  
PAHIN

Semaine du 05 AU 11 JANVIER 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 	DUO DE CHOUX	0	SALADE ENDIVE POMME	VELOUTE LEGUMES	SALADE CRUDITES BAR
	Viandes ou poissons	JAMBON BLANC BIO	GARDIANNE TAUREAU	BOLOGNAISE VEGETALE 	POULET GRILLE	 POISSON PANE
	Alternatives VG	QUINOA	RATATOUILLE POIS CHICHE 	BOLOGNAISE VEGETALE	NUGGETS BLE	TARTE FROMAGE
	Accompagnements	PETIT POIS CAROTTE	SEMOULE 	TAGLIATELLE FROMAGE	POEELE HARICOT / FLAGEOLET	POMME DUCHESSE
	Fromages et desserts 	0 BRIOCHE DES ROIS	PORTION TARTARE SALADE KIWI ET BANANE	0  FROMAGE BLANC MIEL	0 TARTE POMME	MOZZARELLA ROULE CONFITURE FRAISE



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 12 AU 18 JANVIER 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats projetinés	Entrées 	0	MACHE	VELOUTE LENTILLE CORAIL 	SALADE DE MACHE	DUO CHOUX AUX POMMES
	Viandes ou poissons 	COLIN A LA CHINOISE	OMELETTE FROMAGE	TARTE FROMAGE MAISON	HACHIS PARMENTIER AGNEAU	JAMBON BLANC
	Alternatives VG	EGRENEE VEGETAL ASIATIQUE	OMELETTE FROMAGE	TARTE FROMAGE MAISON	 CHI PARMENTIER VEGETARIEN	 CURRY HARICOT ROUGE CHOUX FLEUR
	Accompagnements	WOK LEGUME ASIATIQUE	EPINARD CREME	HARICOT VERT TOMATE	0	MACARONI
	Fromages et desserts 	 FROMAGE BLANC POMME/KIWI	DES EMMENTAL TARTE CHOCOLAT	YAOURT NATURE SUCRE SALADE FRUIT MAISON	CHEVRE BUCHETTE COMPOTE ET BISCUIT	0 FLAN POIRE CHOCO

 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 19 AU 25 JANVIER 2026


		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 	VELOUTE BROCOLIS	SALADE ENDIVE	CAROTTE CERLERI RAPE / ŒUF	0	SALADE VERTE OLIVE
	Viandes ou poissons	POIS CHICHE ORIENTALE 	BOULETTE BŒUF SAUCE TOMATE	SAUTE VEAU CURRY	BOULGOUR PILAF	 POISSON FRAIS SAFRAN
	Alternatives VG	POIS CHICHE ORIENTALE	FALAFEL SAUCE TOMATE	SAUCE BECHAMEL	BOULGOUR PILAF	SAUCE FROMAGERE
	Accompagnements	GRATIN SEMOULE A LA ROMAINE	HARICOT VERT PERSILLE	PATATTE DOUCE ET POIREAU QUINOA BECHAMEL	POEEF LENTILEL COURGE EPICEE 	TORTIS BEURRE
	Fromages et desserts 	PORTION EDAM	DES MIMOLETTE	 ST NECTAIRE	PORTION VACHE QUI RIT	EMMENTA LRAPE
		BANANE BIO EQUITABLE	CRUMBLE POMME MAISON	YAOURT VANILLE	SALADE DE FRUIT MAISON	COMPOTE ET CIGARETTE RUSSE



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 26 JANVIER au 01 FEVRIER 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats proéteinés	Entrées 	NEMS SALADE VERTE	0	MELANGE COLESLAW / MAIS	VELOUTE COURGE	SALADE ENDIVE
	Viandes ou poissons 	COLIN DIEPPOIS	BOLOGNAISE VEGETALE 	BŒUF BOURGUIGNON	EMINCE POULET FORESTIER	CHILI HARICOT ROUGE 
	Alternatives VG	TARTE FROMAGE MAISON	BOLOGNAISE VEGETALE	SAUCE BECHAMEL	EGRENE VEGETAL FORESTIER	CHILI HARICOT ROUGE
	Accompagnements	GRATIN CHOUX FLEUR	SPAGHETTI	GRATIN EPINARD ET QUINOA	HARICOT PLAT PERSILLE ET POMME VAPEUR	RIZ
	Fromages et desserts 	0	 EMMENTAL RAPE	0	0	DES EMMENTAL
		YAOURT VANILLE	 KIWI OU CLEMENTINE	FROMAGE BLANC FRUIT	BANANE BIO EQUITABLE	CREPE ET SAUCE 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