












Semaine du 29 DECEMBRE 2025 AU 4 JANVIER 2026

|                   |   | LUNDI   | MARDI                     | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI  |
|-------------------|---|---|---------------------------|--|---|---|
| Plats<br>projetés | Entrées<br>              | SALADE ENDIVE   | DUO CAROTTE ET CHOU RAPEE | 0  |  | SALADE AVOCAT   |
|                   | Viandes ou poisson<br>   | COLIN BEURRE CITRON   | OMELETTE MAISON           | BŒUF AIGRE DOUCE   |   | HACHIS PARMENTIER MAISON<br> |
|                   | Alternative VG  |   |                           |  |   |   |
|                   | Accompagnements<br>      | HARICOT VERT PERSILLE   | COQUILLETTE               | PUREE PDT  |   | 0   |
|                   | Fromages et desserts<br> | FROMAGE BLANC NATURE<br> | EMMENTAL RAPEE            | PORTION SAMOS<br> |   | ROUY  |
|                   |   | BANANE BIO EQUITABLE  | CHOU VANILLE              | CLEMENTINE   |   | SALADE FRUIT FRAIS / CIGARETTE<br>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<br>protéinés | Entrées<br>              | DUO DE CHOUX       | 0                     | SALADE ENDIVE POMME  | VELOUTE LEGUMES            | SALADE CRUDITES BAR  |
|                    | Viandes ou poisson<br>   | JAMBON BLANC BIO   | GARDIANNE TAUREAU     | BOLOGNAISE VEGETALE<br> | POULET GRILLE              |  POISSON PANE |
|                    | Alternative VG  |                    |                       |  |                            |  |
|                    | Accompagnements<br>      | PETIT POIS CAROTTE | SEMOULE               | TAGLIATELLE FROMAGE  | POEELE HARICOT / FLAGEOLET | POMME DUCHESSE   |
|                    | Fromages et desserts<br> | 0                  | PORTION TARTARE       | 0  | 0                          | MOZZARELLA   |
|                    |   | COMPOTE            | SALADE KIVI ET BANANE |  FROMAGE BLANC MIEL     | TARTE POMME                | 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                    | VENREDI              |
|----------------------|---|---|------------------|--|--------------------------|----------------------|
| Plats<br>proéminents | Entrées<br>              | 0   | MACHE            | VELOUTE LENTILLE CORAIL<br> | SALADE MACHE             | DUO CHOUX AUX POMMES |
|                      | Viandes ou poisson<br>   | COLIN A LA CHINOISE   | OMELETTE FROMAGE | TARTE FROMAGE MAISON   | HACHIS PARMENTIER AGNEAU | JAMBON BLANC         |
|                      | Alternative VG<br>       |   |                  |  |                          |                      |
|                      | Accompagnements<br>      | WOK LEGUME ASIATIQUE  | EPINARD CREME    | HARICOT VERT TOMATE  | 0                        | MACARONI             |
|                      | Fromages et desserts<br> |  FROMAGE BLANC | DES EMMENTAL     | YAOURT NATURE SUCRE  | CHEVRE BUCHETTE          | 0                    |
|                      |   | POMME/KIWI  | COMPOTE          | SALADE FRUIT MAISON  | COMPOTE ET BISCUIT       | 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<br>protéinés | Entrées<br>              | VELOUTE BROCOLIS            | SALADE ENDIVE              | CAROTTE CERLERI RAPE / ŒUF   | 0                             | SALADE VERTE OLIVE         |
|                    | Viandes ou poisson<br>   | POIS CHICHE ORIENTALE       | BOULETTE BŒUF SAUCE TOMATE | SAUTE VEAU CURRY   | BOULGOUR PILAF                | POISSON FRAIS SAFRAN       |
|                    | Alternative VG<br>       |                             |                            |  |                               |                            |
|                    | Accompagnements<br>      | GRATIN SEMOULE A LA ROMAINE | HARICOT VERT PERSILLE      | PATATTE DOUCE ET POIREAU QUINOA BECHAMEL   | POELEE LENTILEL COURGE EPICEE | TORTIS BEURRE              |
|                    | Fromages et desserts<br> | 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 |

 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 26 JANVIER au 01 FEVRIER 2026

|                    |   | LUNDI                | MARDI  | MERCREDI                 | JEUDI                                 | VENREDI                 |
|--------------------|---|----------------------|--|--------------------------|---------------------------------------|-------------------------|
| Plats<br>proéminés | Entrées<br>              | TARTE FROMAGE MAISON | 0  | MELANGE COLESLAW / MAIS  | VELOUTE COURGE                        | SALADE ENDIVE           |
|                    | Viandes ou poisson<br>   | COLIN DIEPPOIS       | BOLOGNAISE VEGETALE  | BŒUF BOURGUIGNON         | EMINCE POULET FORESTIER               | CHILI HARICOT ROUGE     |
|                    | Alternative VG<br>       |                      |  |                          |                                       |                         |
|                    | Accompagnements<br>      | GRATIN CHOUX FLEUR   | SPAGHETTI  | GRATIN EPINARD ET QUINOA | HARICOT PLAT PERSILLE ET POMME VAPEUR | RIZ                     |
|                    | Fromages et desserts<br> | 0                    |  TOMME CATALANNE    | 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