










Semaine du 29 DECEMBRE 2025 AU 4 JANVIER 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Viandes 	 COLIN MIXE	ŒUF A BROUILLE	BŒUF A MIXER		JAMBON A MIXER
Légumes 	PUREE HARICOT VERT	PUREE LENTILLE CORAIL 	PUREE CAROTTE		PUREE BROCOLIS
Fromages et desserts 	 FROMAGE BLANC NATURE COMPOTE	PETIT SUISSE COMPOTE	PORTION SAMOS COMPOTE		ROUY 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 05 AU 11 JANVIER 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Viandes 	JAMBON A MIXER	TAUREAU A MIXER	SAUMONETTE A MIXER 	POULET A MIXER	 COLIN A MIXER
Légumes 	PUREEE CAROTTE	PUREE LEGUME VERT	PUREE POIREAU	PUREE LEGUMES SECS 	PUREE LEGUMES
Fromages et desserts 	PORTION EDAM	PORTION TARTARE	CAMEMBERT	 ST NECTAIRE	CHEVRE BUCHETTE
	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



**Semaine du 12 AU 18 JANVIER 2026**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Viandes 	 COLIN A MIXER	JAMBONA MIXER	AGNEAU A MIXER	DINDE A MIXER	SARDINE A MIXER
Légumes 	PUREE COURGETTE	PUREE EPINARD	PUREE HARICOT VERT	PUREE CAROTTE	PUREE POTIRON
Fromages et desserts 	 FROMAGE BLANC	PORTION SAMOS	YAOURT NATURE SUCRE	CHEVRE BUCHETTE	PETIT SUISSE
	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 19 AU 25 JANVIER 2026**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Viandes</b> 	JAMBON A MIXER	SAUMONETTE A MIXER 	VEAU A MIXER	POULET A MIXER	POISSON A MIXER 
<b>Légumes</b> 	PUREE BROCOLIS	PUREE HARICOT VERT	PUREE CAROTTE	PUREE POIREAU	PUREE BROCOLIS
<b>Fromages et desserts</b> 	PORTION EDAM	YAOURT NATURE	 ST NECTAIRE	PORTION VACHE QUI RIT	EMMENTA LRAPE
	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



Semaine du 26 JANVIER au 01 FEVRIER 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Viandes 	LAPIN A MIXER	CABILLAUD A MIXER 	BŒUF A MIXER	POULET A MIXER	RAIE A MIXER
Légumes 	PUREE POIREAUX	PUREE LEGUMES	PUREE EPINARD	PUREE CELERI	PUREE POTIRON
Fromages et desserts 	PORTION BRIE	YAOURT NATURE	PORTION SAINT PAULIN	PORTION VACHE QUI RIT	 FROMAGE BALANC
	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