

Semaine du 03 AU 09 MARS 2025

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats proéminents	Entrées 	FEUILLETE EMMENTAL BIO	SALADE ENDIVE	RADIS BEURRE	VELOUTE CAROTTE	SALADE MACHE CROUTON MAISON
	Viandes ou poisson 	CURRY DE FLAGEOLETS	PARMENTIER DE POISSON	ROTI AGNEAU	COLIN JUS CITRON	COUSCOUS VEGETARIEN
	Alternative VG	CURRY DE FLAGEOLETS	BRANDADE VEGETRIENNE	HARICOT BLANC A LA TOMATE	OMELETTE FROMAGE	COUSCOUS VEGETARIEN
	Accompagnements 	RIZ ET QUINOA PILAF		CAROTTE HARICOT VERT PERSILLE	GRATIN EPINARD AUX PATES	LEGUMES COUSCOUS
	Fromages et desserts 	BANANE BIO EQUITABLE	CHEVRE BUCHETTE	PORTION COMTE	FROMAGE BLANC BIO	CREME CARAMEL 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 AU 16 MARS 2025

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 	CRUDITE SAUCE COCKTAIL	SALADE POMME DE TERRE RUSSE	VELOUTE NAVET LARDON	SALADE VERTE MAIS	HOUMOUS SUR CROUTON
	Viandes ou poisson	DAUBE PROVENCALE	 COLIN BEURRE CITRON	LASAGNE VEGETARIENNE	BOUL BŒUF SCE TOMATE	BOULGOUR PILAF
	Alternative VG	CAKE FROMAGE MAISON	ŒUF DUR	LASAGNE BOLOGNAISE VEGETALE	FALAFEL SAUCE TOMATE	BOULGOUR PILAF
	Accompagnements 	PUREE	GRATIN BROCOLIS QUINOA		COQUILLETTE	POELEE LEGUME CURRY
	Fromages et desserts 	YAOURT BRASSE VANILLE	BANANE BIO EQUITABLE	COMPOTE BIO	BROWNIES MAISON	POMME / POIRE /KIWI



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 AU 23 MARS 2025

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats proéminents	Entrées 	PIZZA FROMAGE	SALADE LENTILLE	MACEDOINE MAYO	CAROTTE ET CELERI RAPE	
	Viandes ou poisson	EMINCE PORC MIEL	ŒUF DUR	TARTIFLETTE VEGETARIENNE	 COLIN SCE TOMATE	GARDIANNE TAUREAU
	Alternative VG	PUREE POIS CASSE	ŒUF DUR	TARTIFLETTE VEGETARIENNE	OMELETTE	HARICOT BLANC TOMATE
	Accompagnements 	POELEE LEGUMES	GRATIN SEMOULE ET EPINARD BECHAMEL	SALADE VERTE	RIZ LEGUMES	MACARONI
	Fromages et desserts 	POIRE / ORANGE / POMME	GAUFRE SUCRE GLACE	FROMAGE BLANC CONFITURE	COMPOTE BIO	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 24 au 30 mars 2025

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Plats protéinés	Entrées 	MOUSSE SARDINE	SALADE WOCK CRUDITE	ŒUF DUR MAYONNAISE	CHOU KOUKI	SALADE MACHE CROUTON
	Viandes ou poisson	ROTI DE PORC JUS	BLANQUETTE HARICOT BLANC	BOLOGNAISE	 POISSON MEUNIÈRE	GOULASH HONGROIS
	Alternative VG	MOUSSAKA VEGETARIENNE	BLANQUETTE HARICOT BLANC	BOLOGNAISE VEGETALE	DAH LENTILLE	PAIN VEGETAL
	Accompagnements 	GRATIN COURGE	RIZ PILAF	TAGLIATELLE	POELEE PRINTANIERE	POMME ET CAROTTE VAPEUR
	Fromages et desserts 	FROMAGE BLANC FRUIT	SALADE FRUIT	COMPOTE BIO	YAOURT BRASSE VANILLE	SEMOULE LAIT 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 27 au 31 mars 2023

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Plats protéinés	Entrées 	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
	Viandes ou poisson	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
	Alternative VG	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
	Accompagnements 	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
	Fromages et desserts 	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!



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