



Semaine du 03 AU 09 MARS 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Viandes 	DINDE MIXEE	 COLIN A MIXER	AGNEAU MIXE	 COLIN MIXE	PORC MIXE
Légumes 	PUREE CAROTTE	PUREE BROCOLIS	PUREE HARICOT VERT	PUREE EPINARD	PUREE CAROTTE
Fromages et desserts 	PETIT SUISSE	PORTION VACHE QUI RIT	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC BIO	PORTION RONDELE
	COMPOTE BIO	COMPOTE BIO	COMPOTE BIO	COMPOTE BIO	COMPOTE BIO



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
Viandes 	BCEUF MIXE	 COLIN MIXE	PORC MIXE	JAMBON MIXE	 COLIN A MIXER
Légumes 	PUREE LEGUME	PUREE BROCOLIS	PUREE NAVET	PUREE HARICOT VERT	PUREE LEGUME
Fromages et desserts 	FROMAGE BLANC COMPOTE BIO	PORTION SAMOS COMPOTE BIO	PETIT SUISSE COMPOTE BIO	PORTION TARTARE COMPOTE BIO	YAOURT NATURE COMPOTE BIO



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
Viandes 	PORC MIXE	DINDE MIXE	 COLIN MIXE	OEUF A MIXER	TAUREAU MIXE
Légumes 	PUREE POIS CASSE	PUREE EPINARD	PUREE LEGUME	PUREE CELERI	PUREE POIREAU
Fromages et desserts 	PORTION FROMAGE FONDU	YAOURT NATURE	PORTION SAMOS	PORTION VACHE QUI RIT	PORTION SAINT MORET
	COMPOTE BIO	COMPOTE BIO	COMPOTE BIO	COMPOTE BIO	COMPOTE BIO



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	VENDREDI
Viandes 	PORC MIXE	POULET MIXE	DINDE MIXE	 COLIN MIXE	BŒUF MIXE
Légumes 	PUREE LEGUME	PUREE COURGETTE	PUREE HARICOT VERT	PUREE POTIRON	PUREE CAROTTE
Fromages et desserts 	PORTION TARTARE	YAOURT NATURE	PORTION RONDELE	PETIT SUISSE	PORTION VACHE QUI RIT
	COMPOTE BIO	COMPOTE BIO	COMPOTE BIO	COMPOTE BIO	COMPOTE BIO



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	VENDREDI
Viandes 	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
Légumes 	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
Fromages et desserts 	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
	#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



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



Tous nos plats sont faits maison, hormis les