




Semaine du 03 AU 09 MARS 2025

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats protéinés	Entrées 	FEUILLETE EMMENTAL BIO	SALADE ENDIVE	RADIS BEURRE	VELOUTE CAROTTE	SALADE MACHE CROUTON MAISON
	Viandes ou poissons	CURRY DE FLAGEOLETS	PARMENTIER DE POISSON	ROTI AGNEAU	 COLIN JUS CITRON	COUSCOUS VEGETARIEN
	Alternatives VG	CURRY DE FLAGEOLETS	BRANDADE VEGETRIENNE	HARICOT BLANC A LA TOMATE	OMELETTE FROMAGE	COUSCOUS VEGETARIEN
	Accompagnements	RIZ ET QUINOA PILAF	PUREE BROCOLIS	CAROTTE HARICOT VERT PERSILLE	GRATIN EPINARD AUX PATES	LEGUMES COUSCOUS
	Fromages et desserts 	BANANE BIO EQUITABLE	CHEVRE BUCHETTE COMPOTE BIO	PORTION COMTE RIZ AU LAIT MAISON	FROMAGE BLANC BIO SALADE POIRE POMME KIWI	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

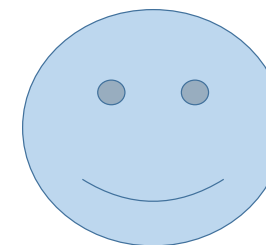


Les menus sont validés par la diététicienne de la mairie




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


Plats protéinés	Entrées 	CRUDITE SAUCE COCKTAIL	SALADE POMME DE TERRE RUSSE	VELOUTE NAVET LARDON	SALADE VERTE MAIS	HOUMOUS SUR CROUTON
	Viandes ou poissons	DAUBE PROVENCALE	 COLIN BEURRE CITRON	LASAGNE VEGETARIENNE	BOUL BŒUF SCE TOMATE	BOULGOUR PILAF
	Alternatives 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	TOMME CATALANE	PORTION TARTARE	YAOURT NATURE	
		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

	Entrées 	PIZZA FROMAGE	SALADE LENTILLE	MACEDOINE MAYO	CAROTTE ET CELERI RAPE	
Plats protéinés	Viandes ou poissons	EMINCE PORC MIEL	ŒUF DUR	TARTIFLETTE VEGETARIENNE	 COLIN SCE TOMATE	GARDIANNE TAUREAU
	Alternatives VG	PUREE POIS CASSE	ŒUF DUR	TARTIFLETTE VEGETARIENNE	OMELETTE	HARICOT BLANC TOMATE
	Accompagnements	POEELEE LEGUMES	RATIN SEMOULE ET EPINARD BECHAME	SALADE VERTE	RIZ LEGUMES	MACARONI
	Fromages et desserts 		DES EMMENTAL		PORTION VACHE QUI RIT	ROUY
		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

Plats protéinés	Entrées 	MOUSSE SARDINE	SALADE WOCK CRUDITE	ŒUF DUR MAYONNAISE	CHOU KOUKI	SALADE MACHE CROUTON	
	Viandes ou poissons	CHIPOLATAS	BLANQUETTE HARICOT BLANC	BOLOGNAISE	 POISSON MEUNIERE	GOULASH HONGROIS	
	Alternatives 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 		DES MIMOLETTE	DES EMMENTAL	TOMME CATALANE		
	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

Plats protéinés	Entrées 	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
	Viandes ou poissons	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
	Alternatives 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