







Semaine du 31 MARS au 06 AVRIL 2025


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Viandes 	PORC MIXER	 POISSON MIXER	OMELETTE MAISON	DINDE MIXE	 POISSON FRAIS MIXE
Légumes 	PUREE DE CHOU FLEURS	PUREE CAROTTE	PUREE HARICOT VERT	PUREE BETTERAVE	PUREE PATATE DOUCE
Fromages et desserts 	PETIT SUISSE	PORTION CAMEMBERT	PORTION FROMAGE FONDU	YAOURT NATURE	 TOMME CATALANE
	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 07 au 13 AVRIL 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Viandes 	POULET MIXE	JAMBON MIXE	VEAU MIXE	 COLIN MIXE	PORC MIXE
Légumes 	PUREE CELERI	PUREE BROCOLIS	PUREE POTIRON	PUREE LEGUME	PUREE CAROTTE
Fromages et desserts 	PORTION RONDELE	PORTION CHANTENEIGE	PETIT SUISSE	PORTION RONDELE	YAOURT NATURE
	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 14 au 20 AVRIL 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Viandes 	PORC MIXE	 COLIN MIXE	BŒUF MIXE	POULET MIXE	 POISSON MIXE
Légumes 	PUREE NAVET /CAROTTE	PUREE EPINARD	PUREE CELERI	PUREE CAROTTE	PUREE BROCOLIS
Fromages et desserts 	FROMAGE BLANC NATURE COMPOTE	CHEVRE BUCHETTE COMPOTE	PETIT SUISSE COMPOTE	PORTION SAINT MORET COMPOTE	YAOURT NATURE 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 21 au 27 AVRIL 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Viandes 	FERIE	FERME	FERME	FERME	FERME
Légumes 					
Fromages et desserts 					



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

	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