



Semaine du 28 AVRIL au 04 MAI 2025

| | | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------|-------------------------|-------|----------------------|
| Plats protéinés | Entrées  | PIZZA FROMAGE | SALADE CAROTTE RAPEE | TABOULE MAISON | FERIE | SALADE MACHE |
| | Viandes ou poisson  | COLIN CITRON | DAUBE BŒUF JUS | POULET GRILLE | FERIE | CROUTILLANT FROMAGER |
| | Alternative VG  | DAH LENTILLE SAUCE TOMATE | OMELETTE FROMAGE MAISON | STEACK BOULGHOUR | | CROUTILLANT FROMAGER |
| | Accompagnements | PUREE POTIRON | HARICOT VERT PERSILLE ET PDT VAPEUR | POEEE LEGUME PRINTANIER | FERIE | GRATIN COURGETTE |
| | Fromages et desserts  | MELON | CHOUQUETTE VANILLE | SALADE FRUIT ÉTÉ | FERIE | PETIT SUISSE |



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 05 au 11 MAI 2025

| | | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------|----------------------|
| Plats protéinés | Entrées  | | SALADE PEPINETTE | SALADE CAROTTE CELERI | FERIE | CONCOMBRE FROMAGE BL |
| | Viandes ou poisson | EMINCE VEAU MARENGO |  POISSON PANE | GRATIN DAUPHINOIS VEGETARIEN | FERIE | SAUTE DINDE COCO |
| | Alternative VG | BOLOGNAISE VEGETALE | OMELETTE MAISON | GRATIN DAUPHINOIS VEGETARIEN | FERIE | |
| | Accompagnements  | MACARONI | CAROTTE CUMIN | | FERIE | GRATIN CHOUX FLEUR |
| | Fromages et desserts | EMMENTAL RAPE | | CHEVRE BUCHETTE | FERIE | |
|  | PASTEQUE | YAOURT VANILLE | FRAISE AU SUCRE | FERIE | CREPE CONFITURE | |



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 de l'Europe



Semaine du 12 au 18 MAI 2025

| | | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------|-----------------------|
| Plats protéinés | Entrées  | | SALADE TURQUE (concombre tomatepoivron menthe persil) | SALADE VERTE | SALADE TOMATE PEPINETTE | COURGETTE VINAIGRETTE |
| | Viandes ou poisson  | CARBONNADE FLAMANDE | COLIN A LA TURQUE | SCHNITZEL(escalope panee) | BOULETTE BOEUF AU JUS | MOUSSAKA VEGETARIENN |
| | Alternative VG | OMELETTE FROMAGE | LENTILLE A LA TURQUE | GALETTE FROMAGE | CHFTELE VEGETALE(boulette) | MOUSSAKA VEGETARIENN |
| | Accompagnements  | POMME NOISETTE | POMME VAPEUR | GRATIN BROCOLIS SAUCE VACHE QUI RIT | POEELE LEGUME | |
| | Fromages et desserts  | PORTION GOUDA | CARRE EST | | PORTION CANTAL | TOMME CATALANE |
| | SALADE POMME POIRE | GLACE NESQUICK | FROMAGE BLANC CONFITURE | MELON CHARENTAIS | COMPOTE ET PLUMETIS | |



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 |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------|-------------------|--------------------------|
| Plats protéinés | Entrées  | | SALADE 3 FROMAGES | TOMATE PISTOU | | SALADE CONCOMBRE GREC |
| | Viandes ou poisson  | SAUTE POULET BASQUAISE | | WATERZOI COLIN | GARDIANNE TAUREAU | SEMOULE |
| | Alternative VG  | LENTILLE CORAIL BASQUAISE | OMELETTE | FLAGEOLET SAUCE CREME | BOULGHOUR PILAF | SEMOULE |
| | Accompagnements  | COQUILLETES | NOUILLE SAUTE AUX LEGUMES ET A L'OEUF | RIZ SAFRANE | GRATIN CAROTTE | POEELE COURGETTE COCO AU |
| | Fromages et desserts  | EMMENTAL RAPE | | ROUY | EDAM PAIN | DES EMMENTAL |
| | SALADE DE FRUIT MAISON | PROFITEROLE CHOCOLAT et SALADE FRAISE | COMPOTE | FROMAGE BLANC ET FRAISE | ABRICOT | |



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 26 au 01 JUIN 2025

| | | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|
| Plats protéinés | Entrées  | RADIS SEL ET BEURRE | SALADE TOMATE PISTOU | SALADE VERTE | FERIE | FERIE |
| | Viandes ou poisson | FAJITAS VEGETARIENNE |  COLIN COCO | ROTI VEAU JUS | FERIE | FERIE |
| | Alternative VG | FAJITAS VEGETARIENNE | QUINOA | OMELETTE MAISON | FERIE | FERIE |
| | Accompagnements  | RIZ PILAF | GRATIN COURGETTE | PETIT POIS NATUREL | FERIE | FERIE |
| | Fromages et desserts  | EMMENTAL RAPE | MOZZARELLA |  SAINT NECTAIRE | FERIE | FERIE |
| | YAOURT NATURE | COMPOTE | PETIT SUISSE CONFITURE | FERIE | FERIE | |



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