

Semaine du 28 AVRIL au 04 MAI 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Viandes</b> 	 COLIN A MIXER	BOEUF A MIXER	POULET A MIXER	FERIE	JAMBLON BLANC A MIXER
<b>Légumes</b> 	PUREE POTIRON	PUREE HARICOT VERT	PUREE LEGUME	FERIE	PUREE POIREAUX
<b>Fromages et desserts</b> 	PORTION RONDELE	PORTION VACHE QUI RIT	FROMAGE BLANC NATURE	FERIE	PETIT SUISSE
	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	FERIE	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 05 au 11 MAI 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Viandes</b> 	VEAU MIXE	JAMBON BLANC A MIXER	TRUITE A MIXER	FERIE	DINDE A MIXER
<b>Légumes</b> 	PUREE HARICOT VERT	PUREE CAROTTE	PUREE LEGUMES	FERIE	PUREE CHOUX FLEUR
<b>Fromages et desserts</b> 	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	CHEVRE BUCHETTE	FERIE	PORTION TARTARE
	COMPOTE BIO	COMPOTE BIO	COMPOTE BIO	FERIE	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 12 au 18 MAI 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Viandes</b> 	BŒUF MIXER	 COLIN MIXER	DINDE MIXEE	JAMBON MIXE	POULET MIXE
<b>Légumes</b> 	PUREE CHAMPIGNON	PUREE COURGETTE	PUREE BROCOLIS	PUREE LEGUME	PUREE POTIRON
<b>Fromages et desserts</b> 	PORTION GOUDA	FROMAGE BLANC	PORTION SAINT MORET	 PORTION CANTAL	PETIT SUISSE
	COMPOTE	COMPOTE	COMPTE	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 19 au 25 MAI 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Viandes</b> 	POULET MIXER	OMELETTE	 COLIN MIXE	TAUREAU MIXE	SARDINE MIXE
<b>Légumes</b> 	PUREE LEGUMES	PUREE ARTICHAUT	PUREE BLETTE	PUREE EPIANRD	PUREE LEGUMES
<b>Fromages et desserts</b> 	PORTION CHANTENEIGE		YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	DES EMMENTAL
	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 26 au 01 JUIN 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Viandes</b> 	POULET MIXE	 COLIN MIXE	VEAU MIXE	FERIE	FERIE
<b>Légumes</b> 	PUREE CELERI	PUREE COURGETTE	PUREE PETIT POIS	FERIE	FERIE
<b>Fromages et desserts</b> 	PORTION RONDELE	YAOURT NATURE	 ST NECTAIRE	FERIE	FERIE
	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	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