


























Menus de la Semaine du 26 au 30 avril 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Radis Bio au beurre   Sauté de porc à la moutarde  Purée de pomme de terre Bio Comté  Corbeille de fruits de saison Bio 	Asperges vinaigrette Omelette aux champignons  Riz Bio à la tomate   Fromage frais aux fruits Bio Compote pomme fraise	Macédoine mayonnaise Haché de veau sauce vigneronne  Trio de légumes Bio Saint Paulin Bio  Salade de fruits frais Bio 	 Taboulé de semoule bio à la menthe  Emincé de dinde sauce Arrabiata  Gratin de courgettes au lait Bio  Yaourt aromatisé Bio Corbeille de fruits de saison Bio 	 Concombre Bio vinaigrette aux herbes Filet de lieu au coulis de poivron et chorizo   Blé Bio aux petits légumes Saint Moret Bio  Glace
Goûter : Laitage Fruit de saison	Goûter : Pain pâte à tartiner Lait Bio 		Goûter : Pâtisserie maison  Jus de pomme local	Goûter : Fromage frais sucré Fruit de saison

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Produit issu de l'agriculture biologique

C'est moi le Chef !



Repas du conseil municipal des enfants



Viande origine France



Produit local



Appellation d'origine protégée


























Plat végétarien



Menus de la Semaine du 3 au 7 mai 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Salade de tomate Bio à la Mozzarella	 Carottes Bio râpées au citron	 Betterave Bio au maïs vinaigrette crémeuse	Œuf dur mayonnaise	Haricots verts vinaigrette
 Escalope de dinde sauce curry coco	  Sauté de bœuf local à la Provençale	Quiche épinards et saumon au lait Bio 	 Mélange de céréales Bio aux légumes du sud	 Sauté de veau Marengo
Patatoes 	 Pâtes bio au beurre	 Salade verte Bio 	 Vache qui rit Bio 	Carottes Bio à l'ail 
Yaourt fermier sucré	Fromage blanc sucré au miel	Mimolette 	Corbeille de fruits de saison Bio 	Fromage frais Bio 
Corbeille de fruits de saison Bio 	Fraises à croquer	Salade de banane Bio et framboises	Corbeille de fruits de saison Bio 	Pana cotta au coulis de fruits rouges au lait Bio 
Goûter : Barre de céréales Fruit de saison	Goûter : Pain barre de chocolat Yaourt vanille Bio 		Goûter : Yaourt vanille à boire Biscuit sablé	Goûter : Yaourt aromatisé Fruit de saison

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Produit issu de l'agriculture biologique

C'est moi le Chef !



Repas du conseil municipal des enfants



Viande origine France



Produit local



Appellation d'origine protégée














Plat végétarien



Menus de la Semaine du 10 au 14 mai 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Duo avocat et maïs vinaigrette	 Concombre Bio en dés, vinaigrette à la tomate	Friand au fromage		
 Parmentier de poisson frais	Thon à la tomate et au basilic	 Emincé de poulet façon Thaï		
 Salade verte Bio 	 Riz Bio aux poivrons	Epinards bio à la béchamel 	Férié Jeudi de l'Ascension	Pont de l'Ascension
 Fromage Blanc sucré Bio	Brie	Yaourt Bio vanille 		
Gâteau basque	Corbeille de fruits de saison Bio 	Dès d'ananas aux fruits rouges		
Goûter : Yaourt à boire vanille Fruit de saison	Goûter : Pain fromage  Jus de fruit local			

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Produit issu de l'agriculture biologique

C'est moi le Chef !



Repas du conseil municipal des enfants



Viande origine France



Produit local



Appellation d'origine protégée












Plat végétarien



Menus de la Semaine du 17 au 21 mai 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Salade de pomme de terre Bio au chorizo	Salade Grecque (tomates, poivrons, olives, Feta, Basilic)	Rillettes de thon sur toast	 Tzatziki de concombre Bio sur Toast	Melon Gallia ou pastèque
 Jambon sauce Madère	 Pâtes Bio sauce bolognaise végétarienne	 Sauté de dinde à l'Indienne	 Boulettes de bœuf au coulis de tomates et poivrons	 Filet de poisson frais façon meunière
Tian de légumes (courgette, aubergine, tomate, oignon)	 Yaourt Bio sucré	 Riz Bio parfumé	 Semoule Bio au curcuma	 Haricots verts Bio poêlés
 Petit fromage frais Bio	 Ananas frais Bio	Gouda	Buche mi- chèvre	 Comté
Corbeille de fruits de saison Bio	 Compote de fruits de saison Bio maison	 Mousse vanille aux fruits	Mousse vanille aux fruits	 Riz au lait Bio au caramel
Goûter : Yaourt aromatisé Fruit de saison	Goûter : Fruit de saison Bio Barre de céréales		Goûter : Cake aux fruits secs Fromage blanc	Goûter : Pain pâte à tartiner Lait Bio

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Produit issu de l'agriculture biologique

C'est moi le Chef !



Repas du conseil municipal des enfants



Viande origine France



Produit local



Appellation d'origine protégée






















Plat végétarien



Menus de la Semaine du 24 au 28 mai 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				
	Salade de blé Bio aux petits légumes du moment	Melon	Salade Mexicaine (haricots rouges, poivrons, tomates)	Tomate au Basilic
Férié	Emincé de porc au caramel	 Lasagnes bolognaise	Roti de dindonneau jus au romarin 	 Paella de la mer au riz Bio (poisson, fruits de mer)
Lundi de Pentecôte	 Julienne de légumes au cumin	 Salade verte Bio 	 Ratatouille de légumes Bio 	 Morbier 
	Fromage blanc sucré au miel	Camembert Bio 	Yaourt Bio framboise 	Corbeille de fruits de saison Bio 
	Corbeille de fruits de saison Bio 	Ile flottante maison sauce caramel	Soupe de fruits Bio au coulis de fruit exotique 	
	Goûter : Pain fromage Jus de pomme local		Goûter : Pâtisserie maison Lait froid Bio 	Goûter : Pain miel Fruit de saison

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Produit issu de l'agriculture biologique

C'est moi le Chef !



Repas du conseil municipal des enfants



Viande origine France



Produit local



Appellation d'origine protégée





























Plat végétarien



Menus de la Semaine du 31 mai au 4 juin 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Radis au beurre  Pâtes Bio à la Carbonara  Salade verte Bio  Vache qui rit Bio  Corbeille de fruits de saison Bio  Goûter : Barre de céréales Fromage frais sucré	Salade Niçoise Cordon bleu de volaille Flan de courgettes au lait Bio   Yaourt fermier sucré Salade de fruits de saison Bio  Goûter : Pain chocolat Fromage frais sucré	 Salade verte Bio aux croustons, dès de Mimolette   Poulet du sud Ouest rôti au paprika  Pommes de terre Bio sautées  Yaourt sucré Bio  Fraises à croquer	Melon Œufs brouillés aux fines herbes  Riz Bio pilaf  Saint Nectaire  Crème aux œufs caramel au lait Bio  Goûter : Brioche aux pépites Lait froid Bio 	 Taboulé de boulgour Bio Pavé de merlu au citron   Tomates Bio à la provençale  Fromage frais aux fruits Bio  Corbeille de fruits de saison Bio  Goûter : Pain fromage Fruit de saison

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Produit issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Plat végétarien

C'est moi le Chef !



Repas du conseil municipal des enfants



Viande origine France



Produit local



Menus de la Semaine du 7 au 11 juin 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Guacamole et tortilla	Salade de lentilles Bio, vinaigrette aux herbes	Tomates bio au thon	Haricots verts Bio vinaigrette à l'échalote	Salade Caesar au poulet
Tacos de dinde et légumes	Bœuf Local à la Provençale	Tarte aux légumes Bio d'été	Rôti de porc froid	Poisson à la Portugaise
Blé Bio aux légumes	Carottes multicolores	Salade verte Bio	Salade de pâtes multicolores Bio	Purée de pomme de terre
Fromage blanc Bio sucré	Coulommiers	Yaourt à la vanille Bio	Cantal	Petit suisse sucré Bio
Melon Gallia	Soupe de fruits Bio à la menthe fraîche	Pastèque	Banane Bio au chocolat et à la chantilly, amandes grillées	Corbeille de fruits de saison Bio
Goûter : Laitage Fruit de saison	Goûter : Pain confiture Lait Bio		Goûter : Pâtisserie maison Jus de pomme local	Goûter : Fromage frais sucré Fruit de saison

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Produit issu de l'agriculture biologique

C'est moi le Chef !



Repas du conseil municipal des enfants



Viande origine France



Produit local



Appellation d'origine protégée






















Plat végétarien



Menus de la Semaine du 14 au 18 juin 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Carottes Bio râpées, vinaigrette au basilic	Jambon, cornichons	Surimi vinaigrette aux herbes	Tomate vinaigrette	Pâté de lapin et cornichons
 Couscous de légumes bio et pois chiches	 Sauté de dinde sauce tomate romarin	Haché de veau grillé	 Joue de porc confite, jus au thym	Parmentier de saumon 
 Gouda	 Haricots verts Bio persillés	 Trio de légumes Bio	 Coquillettes Bio au beurre	 Salade verte Bio 
 Crème vanille framboise au lait Bio maison	Yaourt fermier sucré	Yaourt nature Bio sucré	Fromage frais aromatisé Bio 	Brie
	 Compote de fruits Bio	Clafoutis aux fruits	Salade de fruits de saison frais Bio 	Panna Cotta au lait Bio  coulis de fruits
Goûter : Barre de céréales Fruit de saison	Goûter : Pain barre de chocolat Yaourt vanille Bio 		Goûter : Viennoiserie Lait froid Bio 	Goûter : Compote Bio  Madeleine

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Produit issu de
l'agriculture biologique

C'est moi le Chef !



Repas du conseil municipal
des enfants



Viande origine
France



Produit local



Appellation d'origine
protégée







Plat végétarien



Menus de la Semaine du 21 au 25 juin 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
  Gaspacho de concombre Bio	 Haricots verts Bio mimosa	Melon	Fond artichaut vinaigrette	Assiette de charcuteries
 Sauté de poulet à la moutarde	Jambon de dinde	 Rôti de porc aux pruneaux	Omelette à l'Espagnole (poivron, tomate)	Lasagne au saumon et épinards 
Potatoes	  Duo de courgettes Bio	  Tajine de légumes Bio	 Riz Bio pilaf	 Salade verte Bio 
Tartare ail et fines herbes	 Yaourt aromatisé Bio	Comté 	Yaourt aux fruits Bio 	Mimolette
Corbeille de fruits de saison Bio 	Tarte aux fruits maison	Salade de pêche à la menthe	Corbeille de fruits de saison Bio 	Compote de fruits Bio 
Goûter : Laitage Fruit de saison	Goûter : Pain pâte à tartiner Lait Bio		Goûter : Pâtisserie maison Jus de pomme local 	Goûter : Fromage frais sucré Fruit de saison

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Produit issu de l'agriculture biologique

C'est moi le Chef !



Repas du conseil municipal des enfants



Viande origine France



Produit local



Appellation d'origine protégée






















Plat végétarien



Menus de la Semaine du 28 juin au 2 juillet 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque	Salade Niçoise	Duo de maïs et cœur de palmiers	 Radis Bio au beurre	 Taboulé de semoule Bio à la menthe
 Rougail de saucisse	Poulet coco curry et citron vert	Rôti de porc sauce moutarde	Quiche à la courgette Feta et menthe fraîche	Filet de poisson frit au citron 
 Purée de pomme de terre Bio	 Carottes Bio Vichy 	 Ratatouille de légumes Bio 	Salade verte Bio 	Haricots verts Bio persillés 
Yaourt Bio sucré 	Saint Nectaire 	Fromage frais aux fruits Bio 	Saint Paulin Bio 	Fromage blanc Bio 
Corbeille de fruits de saison Bio 	Salade de fruits frais Bio 	Flan pâtissier maison au lait Bio 	Fromage blanc aux fruits frais	Ananas Frais
Goûter : Barre de céréales Fruit de saison	Goûter : Pain barre de chocolat Yaourt vanille Bio		Goûter : Yaourt vanille à boire Biscuit sablé	Goûter : Yaourt aromatisé Fruit de saison

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Produit issu de l'agriculture biologique

C'est moi le Chef !



Repas du conseil municipal des enfants



Viande origine France



Produit local



Appellation d'origine protégée



Plat végétarien