























# Menus de la Semaine du 26 au 30 avril 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Betteraves Bio vinaigrette	  Radis Bio au beurre	Asperges vinaigrette	Macédoine mayonnaise	 Taboulé de semoule bio à la menthe
Raviolis gratinés	 Sauté de porc à la moutarde	Omelette aux champignons	Haché de veau sauce vigneronne	 Emincé de dinde sauce Arrabiata
 Salade verte Bio	 Purée de pomme de terre Bio	  Riz Bio à la tomate	 Trio de légumes Bio	 Gratin de courgettes au lait Bio
 Fromage fouetté Bio	 Comté	 Fromage frais aux fruits Bio	Saint Paulin Bio	 Yaourt aromatisé Bio
 Yaourt Bio vanille	 Corbeille de fruits de saison Bio	Compote pomme fraise	 Salade de fruits frais Bio	 Corbeille de fruits de saison 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 3 au 7 mai 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Concombre Bio vinaigrette aux herbes	 Salade de tomate Bio à la Mozzarella	 Carottes Bio râpées au citron	 Betterave Bio au maïs vinaigrette crémeuse	Œuf dur mayonnaise
 Filet de lieu au coulis de poivron et chorizo	 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
 Blé Bio aux petits légumes	Patatoes	 Pâtes bio au beurre	 Salade verte Bio 	 Vache qui rit Bio 
Saint Moret Bio 	 Yaourt fermier sucré	Fromage blanc sucré au miel	Mimolette	Vache qui rit Bio 
Glace	 Corbeille de fruits de saison Bio	Fraises à croquer	 Salade de banane Bio et framboises	Corbeille de fruits de saison 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
<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p> Sauté de veau Marengo</p> <p> Carottes Bio à l'ail</p> <p>Fromage frais Bio </p> <p>Pana cotta au coulis de fruits rouges au lait Bio </p> <p>Goûter : Yaourt à boire vanille Fruit de saison</p>	<p>Duo avocat et maïs vinaigrette</p> <p> Parmentier de poisson frais</p> <p>Salade verte Bio </p> <p>Fromage Blanc sucré Bio </p> <p>Gâteau basque</p> <p>Goûter : Pain fromage Jus de fruit local </p>	<p> Concombre Bio en dés, vinaigrette à la tomate</p> <p>Thon à la tomate et au basilic</p> <p> Riz Bio aux poivrons</p> <p>Brie</p> <p>Corbeille de fruits de saison Bio </p>	<p><b>Férié</b></p> <p><b>Jeudi de l'Ascension</b></p>	<p><b>Pont</b></p> <p><b>de l'Ascension</b></p>

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
Surimi vinaigrette à l'échalote	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 
Cordon bleu de volaille	Jambon sauce Madère	 Pâtes Bio sauce bolognaise végétarienne 	 Sauté de dinde à l'Indienne 	Boulettes de bœuf au coulis de tomates et poivrons 
Petits pois	Tian de légumes (courgette, aubergine, tomate, oignon) 	Yaourt Bio sucré 	Riz Bio parfumé	Semoule Bio au curcuma
Babybel	Petit fromage frais Bio	Ananas frais Bio 	Gouda	Buche mi- chèvre
Crème dessert caramel	Corbeille de fruits de saison Bio 		Compote de fruits de saison Bio maison 	Mousse vanille aux fruits
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
<p><b>Férié</b></p> <p><b>Lundi de Pentecôte</b></p>	 Betteraves Bio vinaigrette	 Salade de blé Bio aux petits légumes du moment	Melon  Lasagnes bolognaise	Salade Mexicaine (haricots rouges, poivrons, tomates)
	Pizza reine	 Emincé de porc au caramel	Roti de dindonneau jus au romarin 	Ratatouille de légumes 
	 Salade verte Bio 	Julienne de légumes au cumin	 Salade verte Bio 	Bio 
	Yaourt nature sucré Bio 	Fromage blanc sucré au miel	Camembert Bio 	Yaourt Bio framboise 
	Fruits au sirop	 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
<p> Tomate au basilic</p> <p> Paella de la mer au riz Bio (poisson, fruits de mer)</p> <p> Morbier </p> <p>Corbeille de fruits de saison Bio </p> <p>Goûter : Barre de céréales Fromage frais sucré</p>	<p> Radis au beurre</p> <p> Pâtes Bio à la Carbonara</p> <p> Salade verte Bio </p> <p>Vache qui rit Bio </p> <p>Corbeille de fruits de saison Bio </p> <p>Goûter : Pain chocolat Fromage frais sucré</p>	<p>Salade Niçoise</p> <p>Cordon bleu de volaille</p> <p> Flan de courgettes au lait Bio </p> <p> Yaourt fermier sucré</p> <p> Salade de fruits de saison Bio </p>	<p>  Salade verte Bio aux croutons, dès de Mimolette</p> <p> Poulet du sud Ouest rôti au paprika </p> <p> Pommes de terre Bio sautées</p> <p>Yaourt sucré Bio </p> <p>Fraises à croquer</p> <p>Goûter : Brioche aux pépites Lait froid Bio </p>	<p>Melon</p> <p>Œufs brouillés aux fines herbes </p> <p>Riz Bio pilaf </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Crème aux œufs caramel au lait Bio </p> <p>Goûter : Pain fromage Fruit de saison</p>

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
Taboulé de boulgour Bio	Guacamole et tortilla	Salade de lentilles Bio, vinaigrette aux herbes	Tomates Bio au thon	Haricots verts Bio vinaigrette à l'échalote
Pavé de merlu au citron	Tacos de dinde et légumes	Bœuf Local à la Provençale	Tarte aux légumes Bio d'été	Rôti de porc froid
Tomates Bio à la provençale	Blé Bio aux légumes	Carottes multicolores	Salade verte Bio	Salade de pâtes multicolores Bio
Fromage frais aux fruits Bio	Fromage blanc Bio sucré	Coulommiers	Yaourt à la vanille Bio	Cantal
Corbeille de fruits de saison Bio	Melon Gallia	Soupe de fruits Bio à la menthe fraîche	Pastèque	Banane Bio au chocolat et à la chantilly, amandes grillées
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
Salade Caesar au poulet	 Carottes Bio râpées, vinaigrette au basilic	Jambon, cornichons	Surimi vinaigrette aux herbes	Tomate vinaigrette
 Poisson à la Portugaise	 Couscous de légumes bio et pois chiches	 Sauté de dinde sauce tomate romarin	Haché de veau grillé	 Joue de porc confite, jus au thym
Purée de pomme de terre	 Gouda	Haricots verts Bio  persillés	 Trio de légumes Bio	 Coquillettes Bio au beurre
 Petit suisse sucré Bio	Yaourt fermier sucré 	Yaourt nature Bio sucré 	Fromage frais aromatisé Bio 	
Corbeille de fruits de saison Bio 	 Crème vanille framboise au lait Bio maison	Compote de fruits Bio 	Clafoutis aux fruits	Salade de fruits de saison frais Bio 
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
Pâté de lapin et cornichons	  Gaspacho de concombre Bio	 Haricots verts Bio mimosa	Melon	Fond artichaut vinaigrette
 Parmentier de saumon	 Sauté de poulet à la moutarde	Jambon de dinde	 Rôti de porc aux pruneaux	Omelette à l'Espagnole (poivron, tomate)
 Salade verte Bio 	Potatoes	 Duo de courgettes Bio 	 Tajine de légumes Bio	 Riz Bio pilaf
Brie	Tartare ail et fines herbes	 Yaourt aromatisé Bio	Comté 	Yaourt aux fruits Bio 
Panna Cotta au lait Bio coulis de fruits 	 Corbeille de fruits de saison Bio	Tarte aux fruits maison	Salade de pêche à la menthe	Corbeille de fruits de saison 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
Assiette de charcuteries	Pastèque	Salade Niçoise	Duo de maïs et cœur de palmiers	 Radis Bio au beurre
Lasagne au saumon et épinards 	Rougail de saucisse 	Poulet coco curry et citron vert	Rôti de porc sauce moutarde 	Quiche à la courgette Feta et menthe fraîche
 Salade verte Bio 	 Purée de pomme de terre Bio 	Carottes Bio Vichy 	Ratatouille de légumes Bio 	Salade verte Bio 
Mimolette 	Yaourt Bio sucré 	Saint Nectaire 	Fromage frais aux fruits Bio 	Saint Paulin Bio 
Compote de fruits Bio	Corbeille de fruits de saison Bio 	Salade de fruits frais Bio 	Flan pâtissier maison au lait Bio 	Fromage blanc aux fruits 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