



# Menus de la Semaine du 28 février au 4 mars 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Salade composée jambon / fromage	Farandole de crudités Bio	Sardines à l'huile	Taboulé à la menthe Bio	Radis Bio au beurre	Avocat vinaigrette	Thon vinaigrette
Brandade de poisson	Tartiflette de pommes de terre Bio Produits locaux	Couscous aux légumes Bio et pois chiches	 Poulet du Sud Ouest rôti aux herbes	Joue de porc confite	Omelette aux pommes de terre Bio	Rôti de veau au thym
Tomme blanche	Petit suisse aromatisé	Morbier	Fromage blanc au sirop d'Agave	Emmental	Yaourt nature sucré Bio	Pont l'Evêque
Compote de pommes Bio	Fruit de saison Bio	Crème aux œufs noix de coco et caramel	Salade de fruits frais Bio	Liégeois Bio	Salade verte Bio	Haricots Bio persillés
					Salade verte Bio	Pont l'Evêque
					Yaourt nature sucré Bio	Pont l'Evêque
					Poire au vin	Flan pâtissier au 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



Viande origine France



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Plat végétarien

C'est moi le Chef!



















Repas du conseil municipal des enfants



# Menus de la Semaine du 7 au 11 mars 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Salade Caesar	Salade de mâche vinaigrette	Avocat et macédoine mayonnaise	Maquereaux à la moutarde	Carottes Bio râpées au citron	Fenouil vinaigrette aux herbes	Pâté en croûte
 Poisson meunière au citron	  Emincé de bœuf local Stroganoff	 Saumonette à la persillade	 Rougail de saucisse	Lasagne de légumes au fromage	Endives au jambon gratinées	 Andouillette grillée sauce moutarde
 Purée de légumes du moment Bio	 Haricots verts Bio persillés	Mélange de céréales aux épices	 Gratin de chou-fleur Bio	  Salade verte Bio	Haricots blancs Bio mijotés	 Haricots blancs Bio mijotés
Brie	 Yaourt Bio sucré	 Fromage fouetté Bio	 Petit suisse aux fruits Bio	Edam	Buche lait de mélange	Coulommiers
 Fruit de saison Bio	Tarte au chocolat	Salade de fruits frais Bio	Compote pomme banane Bio	Flan nappé au caramel Bio	Fruit de saison Bio	Tarte aux pommes 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



Plat végétarien

Chat moi le Chef !



Repas du conseil municipal des enfants



Viande origine France



Produit local









Appellation d'origine protégée



# Menus de la Semaine du 14 au 18 mars 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Thon à la vinaigrette échalote	Œuf dur mayonnaise	Haricots verts Bio vinaigrette à l'échalote	Salade de pâtes Bio perles au thon	Radis Bio au beurre	Endives au fromage	Mousse de canard
 Sot l'y laisse de dinde jus au thym	 Sauté de veau sauce chasseur	 Jambon fumé sauce diablo	Nuggets de blé sauce tartare	  Pasta Bio	 Boulettes de bœuf aux oignons	 Pavé de poisson sauce beurre blanc
Gratin de Crozets	Carottes Bio Vichy	Potatoes	Mélange de légumes de saison Bio	à la bolognaise à l'emmental	Purée de pomme de terre	Brunoise de légumes
 Saint Nectaire	 Yaourt Fermier sucré	Camembert Bio	Gouda	 Fromage blanc Bio aux fruits	 Pont l'Evêque	Bûche de chèvre
Poire au sirop Bio	Fruit de saison Bio	Entremet au chocolat au lait Bio maison	Clafoutis aux poires au lait Bio	Salade de fruits frais Bio	Œuf au lait Bio	Mousse au Chocolat

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



Viande origine France



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Plat végétarien

C'est moi le Chef !






























Repas du conseil municipal des enfants



# Menus de la Semaine du 21 au 25 mars 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<p>Potage du jour</p> <p>Céleri Bio </p> <p> Carmentier de poisson frais (purée de pdt et carotte)</p> <p>Salade verte Bio </p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Salade de pomme de terre Bio ravigote </p> <p>Cordon bleu de volaille</p> <p>Epinards en branches à la béchamel de lait Bio </p> <p>Fromage Blanc Bio sucré </p> <p>Fruit de saison Bio </p>	<p>Potage du jour</p> <p>Salade asiatique,  </p> <p>Bœuf Local façon bourguignon </p> <p>Semoule bio aux petits légumes </p> <p>Brie</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Œuf dur sauce cocktail </p> <p>Emincé de dinde aux champignons </p> <p>Purée de légumes Bio </p> <p>Yaourt vanille Bio</p> <p>Muffin aux pépites de chocolat</p>	<p>Potage du jour </p> <p>Carottes Bio au thon et échalotes</p> <p>Omelette au fromage et pdt </p> <p>Salade verte Bio </p> <p>Petit suisse Bio aux fruits </p> <p>Fruit de saison Bio </p>	<p>Potage du jour</p> <p>Salade du chef (salade verte, dès de jambon et de fromage)</p> <p>Poulet sauce suprême </p> <p>Riz Bio pilaf </p> <p>Fromage blanc Bio </p> <p>Ananas frais</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Duo de saucissons </p> <p>Rôti de bœuf </p> <p>Gratin dauphinois de PDT Bio </p> <p>Camembert Bio </p> <p>Pudding aux raisins maison</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



Viande origine France



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Plat végétarien

C'est moi le Chef!

























Repas du conseil municipal des enfants



# Menus de la Semaine du 28 mars au 1<sup>er</sup> avril 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<p>Potage du jour</p> <p>Jeunes pousses à l'emmental </p> <p>Pain de poisson sauce ciboulette </p> <p>Riz Bio façon pilaf</p> <p> Cantal</p> <p>Fromage blanc aux fraises</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Salade de blé Bio aux légumes croquants </p> <p>Haché de veau sauce échalotes</p> <p>Duo de haricots </p> <p>Yaourt aromatisé Bio</p> <p>Fruit de saison bio </p>	<p>Potage du jour</p> <p>Iceberg aux croûtons, vinaigrette à la framboise </p> <p>Saucisse de Toulouse </p> <p>Purée de pomme de terre Bio</p> <p>Petit fromage frais Bio </p> <p>Ananas frais</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Céleri vinaigrette </p> <p>Quiche aux deux fromages au lait Bio  </p> <p>Salade verte Bio </p> <p>Camembert Bio</p> <p>Compote pomme banane Bio à la vanille </p>	<p>Potage du jour</p> <p>Assiette de crudités </p> <p>Rôti de boeuf au jus </p> <p>Petits pois Bio à la Française</p> <p>Fromage blanc bio sucré </p> <p>Fruit de saison Bio </p>	<p>Potage du jour</p> <p>Maquereaux au vin blanc </p> <p>Jambon fumé sauce moutarde </p> <p>Pommes de terre Bio sautées</p> <p>Bûche de chèvre </p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Jambon cru </p> <p>Filet de poulet jus au thym</p> <p>Flan de légumes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Gâteau au chocolat</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



Viande origine France



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Plat végétarien

C'est moi le Chef !










Repas du conseil municipal des enfants



# Menus de la Semaine du 4 au 8 avril 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Macédoine mayonnaise	Champignons à la Bulgare	Carottes Bio râpées vinaigrette	Salade de mâche mimosa	Salade de pomme de terre Bio	Endives aux noix	Mousse de canard
 Filet de poisson frais à la persillade	 Sauté de poulet façon Yassa (épices, moutarde, citron)	 Hachis Parmentier	 Riz Bio cantonais végétarien	 Poisson frais du marché rôti	 Côte de porc sauce moutarde	Gigot d'agneau
Carottes Bio persillées	Semoule Bio au beurre	Salade verte Bio		Haricots verts au beurre	Blettes au jus	Flageolets et carottes Bio
 Comté	Fromage blanc sucré au sirop d'agave	Pont l'Evêque	Cantal	Camembert Bio	Emmental	Brie
Riz au lait Bio	Fruit de saison Bio	Salade de fruits frais Bio	Flan vanille Bio	Pana Cotta à la fraise au lait Bio	Fruit de saison Bio	Tarte au chocolat

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



Viande origine France



Produit local



Produit issu de  
l'agriculture biologique



Appellation d'origine  
protégée



Plat végétarien

C'est moi le Chef !






















Repas du conseil municipal  
des enfants



# Menus de la Semaine 11 au 15 avril 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>Potage du jour</b> <b>Légumes croquants sauce cocktail</b>  <b>Escalope de dinde sauce champignons</b>  <b>Purée de légumes Bio</b>  <b>Yaourt Bio sucré</b>  <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Potage du jour</b> <b>Betteraves bio vinaigrette</b>  <b>Boulettes de bœuf sauce tomate</b>  <b>Purée de pois cassés Bio</b>  <b>Fromage blanc Bio</b> <b>Ananas frais</b>	<b>Potage du jour</b> <b>Salade de jeunes pousses au surimi</b>  <b>Echine de porc</b> <b>Lentilles aux carottes Bio</b>  <b>Fromage frais aux fruits Bio</b> <b>Fruit de saison Bio</b> 	<b>Potage du jour</b> <b>Rillettes de sardines sur toast</b>  <b>Tarte aux poireaux, oignons et carottes au lait Bio</b>   <b>Salade verte Bio</b>  <b>Saint Nectaire</b>  <b>Riz au lait au caramel</b>	<b>Potage du jour</b> <b>Salade verte Bio et toast de chèvre</b>  <b>Tajine d'agneau au citron confit</b>  <b>Semoule Bio aux épices</b>  <b>Fromage blanc aromatisé Bio</b> <b>Gâteau au chocolat</b>	<b>Potage du jour</b> <b>Chou fleur à la grecque</b>  <b>Pâtes Bio sauce Carbonara</b> <b>Coulommiers</b> <b>Poire Belle Hélène</b>	<b>Potage du jour</b> <b>Charcuterie / Cornichons</b>  <b>Poulet rôti aux herbes</b> <b>Endives braisées</b>  <b>Fromage blanc Bio</b> <b>Quatre quart aux pommes</b>

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



Viandes de France



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Plat végétarien

C'est moi le Chef!



Repas du conseil municipal des enfants