



























Menus de la Semaine du 2 au 6 mai 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Radis Bio au beurre 	Asperges vinaigrette	Macédoine mayonnaise	 Taboulé de semoule bio à la menthe	 Concombre Bio vinaigrette aux herbes
 Sauté de porc à la moutarde	Omelette aux champignons	Haché de veau sauce vigneronne	 Emincé de dinde sauce Arrabiata (tomate, basilic)	 Filet de lieu à la persillade
 Purée de pomme de terre Bio	 Riz Bio à la tomate 	 Trio de légumes Bio	 Courgettes Bio à la menthe et cumin	 Blé Bio aux petits légumes
 Saint Moret Bio	 Fromage frais aux fruits Bio	 Saint Paulin Bio	 Yaourt aromatisé Bio	 Comté
 Corbeille de fruits de saison Bio	Compote pomme fraise	 Salade de fruits frais Bio	 Corbeille de fruits de saison Bio	Glace
 Goûter : Laitage Fruit de saison Bio Barre de céréales	 Goûter : Pain pâte à tartiner Lait Bio		Goûter : Pâtisserie maison Yaourt à boire	Goûter : Fromage frais sucré Biscuit Fruit de saison 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 9 au 13 mai 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Carottes Bio râpées au citron	Duo avocat et Maïs vinaigrette	 Betterave Bio au maïs vinaigrette crémeuse	Œuf dur mayonnaise	Salade Niçoise
  Sauté de bœuf local à la Provençale	 Parmentier de poisson frais	Quiche épinards et saumon au lait Bio 	 Mélange de céréales Bio aux légumes du sud	 Sauté de veau Marengo
 Pâtes Bio au beurre	 Salade verte Bio	 Salade verte Bio 	 Vache qui rit Bio 	 Carottes Bio à l'ail
Fromage blanc sucré au Sirop d'Agave Bio  Fraises à croquer	Yaourt fermier sucré Gâteau basque	Cantal  Salade de pommes et kiwi Bio 	Vache qui rit Bio  Corbeille de fruits de saison Bio 	 Fromage frais Bio Pana cotta au coulis de fruits rouges au lait Bio 
Goûter : Barre de céréales Lait Bio  Fruit de saison	Goûter : Pain barre de chocolat Yaourt vanille Bio 		Goûter : Yaourt vanille à boire Biscuit sablé	Goûter : Yaourt aromatisé Madeleine Fruit de saison 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 16 au 20 mai 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Tomates Bio à la Mozzarella	 Concombre Bio en dés, vinaigrette à la tomate			 Radis Bio au beurre
 Escalope de dinde sauce curry coco	Thon à la tomate et au basilic	 Emincé de poulet façon Thaï	 Boulettes de bœuf au coulis de tomates	Filet de poisson frais façon meunière 
Frites	 Riz Bio à la courgette	Epinards bio à la béchamel 	 Semoule Bio au curcuma	 Carottes Bio Vichy
 Fromage Blanc sucré Bio	Brie	Yaourt Bio vanille 	Buche mi- chèvre	Comté 
Corbeille de fruits de saison Bio 	Compote pomme fraise maison Bio 	Corbeille de fruits de saison Bio 	Mousse vanille aux fruits	 Riz au lait Bio au caramel
Goûter : Yaourt à boire vanille Petit beurre  Fruit de saison	Goûter : Pain fromage Compote Bio 		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 23 au 27 mai 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Concombre Bio au maïs  Jambon fumé sauce Madère Tian de légumes Bio (courgette, pomme de terre, tomate, oignon) Yaourt Bio sucré Corbeille de fruits de saison Bio Goûter : Yaourt aromatisé Biscuit petit beurre Fruit de saison Bio	Salade composée à l'Emmental (salade, concombre)  Pâtes Bio sauce bolognaise végétarienne  Cantal Entremet vanille au lait Bio Goûter : Fruit de saison Bio Barre de céréales Lait Bio	Rillettes de thon sur toast  Sauté de dinde à l'Indienne  Riz Bio parfumé Petit fromage frais Bio Compote de fruits de saison Bio maison Goûter : Fruit de saison Bio Barre de céréales Lait Bio	<p align="center">Férié</p> <p align="center">Jeudi de l'Ascension</p>	<p align="center">Pont</p> <p align="center">de l'Ascension</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 30 mai au 3 juin 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque	Salade de blé Bio aux petits légumes du moment	Melon	Salade pâtes Bio Mexicaine (poivrons, tomates, épices)	Tomate Bio au Basilic
 Pâtes Bio à la Carbonara	Emincé de porc au caramel 	Omelette aux fines herbes	Roti de dindonneau jus au romarin 	 Paella de la mer au riz Bio (poisson, fruits de mer)
 Salade verte Bio	Brunoise de légumes au cumin	Petits pois Bio	 Ratatouille de légumes Bio	Morbier
Vache qui rit Bio	Fromage blanc sucré au miel	Saint Nectaire	Yaourt Bio framboise	
 Soupe de fruits Bio au coulis de fruits exotiques	Corbeille de fruits de saison Bio	Crème aux œufs caramel aux lait Bio	Corbeille de fruits de saison Bio	Compote de fruits de saison Bio
Goûter : Barre de céréales Fromage frais sucré	Goûter : Pain fromage Fruits secs		Goûter : Pâtisserie maison Lait froid Bio	Goûter : Pain miel Petit suisse sucré

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 6 au 10 juin 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié				
Lundi de Pentecôte	Salade Niçoise Cordon bleu de volaille Flan de courgettes au lait Bio Yaourt fermier sucré Salade de fruits de saison Bio	Salade verte Bio aux croustons, dès de Mimolette Poulet du sud Ouest rôti au paprika Pommes de terre Bio sautées Fromage frais aux fruits Bio Fraises à croquer	Melon Lasagnes à la bolognaise Salade verte Bio Camembert Bio Ile flottante maison au caramel	Taboulé de boulgour Bio Pavé de merlu au citron Tomates Bio à la provençale Yaourt Bio sucré Corbeille de fruits de saison Bio
	Goûter : Pain chocolat Fromage frais sucré		Goûter : Brioche aux pépites Lait froid Bio	Goûter : Pain fromage Fruits secs

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 13 au 17 juin 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œuf dur Mimosa</p> <p>Emincé de dinde façon Kebab </p> <p>Blé Bio au beurre</p> <p>Fromage blanc Bio sucré </p> <p>Corbeille de fruits de saison Bio </p> <p>Goûter : Laitage  Galette St Michel Bio Fruit de saison Bio </p>	<p>Salade de lentilles Bio, vinaigrette aux herbes </p> <p>Bœuf Local à la Provençale  </p> <p>Carottes multicolores</p> <p>Coulommiers </p> <p>Soupe de fruits Bio à la menthe fraîche </p> <p>Goûter : Pain confiture Lait Bio </p>	<p>Tomates bio au thon  </p> <p>Tarte aux deux fromages  </p> <p>Salade verte Bio </p> <p>Yaourt à la vanille Bio </p> <p>Pastèque Bio </p>	<p>Salade de pâtes multicolores Bio </p> <p>Rôti de porc au jus </p> <p>Aubergines Bio à la provençale </p> <p>Cantal </p> <p>Soupe de fruits rouges</p> <p>Goûter : Pâtisserie maison Petit suisse aux fruits</p>	<p>Salade Caesar au poulet</p> <p>Poisson à la Portugaise </p> <p>Purée de pomme de terre Bio </p> <p>Petit suisse sucré Bio </p> <p>Corbeille de fruits de saison Bio </p> <p>Goûter : Fromage frais sucré Madeleine Fruit de saison Bio </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 20 au 24 juin 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Carottes Bio râpées, vinaigrette au basilic	Jambon, cornichons	Salade d'épinards frais	 Tzatziki de concombres Bio	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
 Saint Nectaire 	 Pommes de terre Bio aux poivrons	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
Goûter : Barre de céréales Fromage blanc  Fruit de saison Bio	Corbeille de fruits de saison Bio 	Clafoutis aux fruits	Compote de fruits Bio 	Panna Cotta au lait Bio coulis de fruits 
Goûter : Viennoiserie Lait froid Bio 	Goûter : Pain barre de chocolat Yaourt vanille 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 27 juin au 1^{er} juillet 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
  Concombre Bio vinaigrette	 Radis Bio au beurre	 Pommes de terre Bio ravigote		
 Sauté de poulet à la moutarde	Jambon de dinde	 Rôti de porc aux pruneaux	Tortilla à l'Espagnole (poivron, tomate)	 Lasagne au saumon et épinards
Frites	  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
Compote de fruits Bio 	Tarte aux fruits maison	Salade de pêche à la menthe	Corbeille de fruits de saison Bio 	Cocktail de fruits au sirop
Goûter : Laitage  Fruit de saison Bio Barre de céréales	Goûter : Pain pâte à tartiner Lait Bio 		Goûter : Pâtisserie maison  Fromage blanc sucré	Goûter : Yaourt sucré Fruit de saison 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 4 au 8 juillet 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque	Salade Niçoise	Duo de maïs et cœur de palmiers	 Tomates Bio à la vinaigrette	
 Moussaka de bœuf	Poulet coco curry et citron vert	Rôti de porc sauce moutarde	Quiche à la courgette Feta et menthe fraîche	
 Salade verte Bio	 Carottes Bio Vichy 	 Ratatouille de légumes Bio 	Salade verte Bio 	
Yaourt Bio sucré 	Saint Nectaire 	Fromage frais aux fruits Bio 	Saint Paulin Bio 	
Corbeille de fruits de saison Bio 	Salade de fruits frais Bio 	Flan pâtissier maison au lait Bio 	Fromage blanc Bio aux fruits frais 	
Goûter : Barre de céréales Fruit de saison Bio 	Goûter : Pain barre de chocolat Yaourt vanille Bio 		Goûter : Yaourt vanille à boire Biscuit sablé	

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