





































# Menus de la Semaine du 29 avril au 3 mai 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
   <p>Radis Bio et beurre</p>	 <p>Salade Bio à l'emmental</p>		 <p>Salade de riz Bio au surimi</p>	  <p>Concombre Bio et sa vinaigrette</p>
  <p>Omelette aux champignons</p>	  <p>Sauté de porc à la moutarde</p>		  <p>Emincé de dinde sauce Arrabiata (tomate, basilic)</p>	 <p>Filet de lieu à la persillade</p>
  <p>Pâtes Bio à l'emmental</p>	 <p>Purée de pomme de terre Bio</p>	<p><b>Férialé</b></p> <p><b>Fête du travail</b></p>	  <p>Courgettes Bio</p>	 <p>Blé Bio aux petits légumes</p>
<p>Corbeille de fruits de saison Bio</p> 	<p>Compote pomme fruits rouges</p>		  <p>Yaourt Bio</p>	<p>Glace</p>
<p>Goûter : Laitage Barre de céréales</p>	<p>Goûter : Pain pâte à tartiner Fruit de saison Bio</p> 		<p>Goûter : Brioche à la confiture Yaourt à boire</p>	<p>Goûter : Fromage frais sucré Biscuit</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 local		Produit issu de l'agriculture biologique		Plat végétarien		Repas du conseil municipal des enfants
	Viande origine France		Aide UE à destination des écoles		Appellation d'origine protégée		Aide UE à destination des écoles		IGP













# Menus de la Semaine du 6 au 10 mai 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p> Mélange de céréales Bio aux légumes du sud</p> <p> Yaourt Bio local</p> <p> </p> <p>Goûter : Barre de céréales Fruit de saison Bio</p> <p></p>	<p>Duo avocat et Maïs vinaigrette</p> <p> Parmentier de poisson frais</p> <p> Salade verte Bio </p> <p> Corbeille de fruits de saison Bio </p> <p>Goûter : Pain barre de chocolat Yaourt vanille Bio </p>	<p><i>Férié</i></p> <p><i>Armistice 1945</i></p>	<p><i>Férié</i></p> <p><i>Ascension</i></p>	<p><i>Pont de</i></p> <p><i>l'Ascension</i></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 local	 Produit issu de l'agriculture biologique	 Plat végétarien	 Repas du conseil municipal des enfants
 Viande origine France	 Aide UE à destination des écoles	 Appellation d'origine protégée	 Aide UE à destination des écoles	 IGP



# Menus de la Semaine du 13 au 17 mai 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Taboulé de boulgour Bio	  Concombre Bio en dés, et sa vinaigrette à la tomate	 Carottes râpées Bio	Salade Grecque (tomates, olives, Feta, Basilic)	 Salade de pâtes Bio
  Emincé de porc au curry	Saumonette à la tomate et au basilic	 Emincé de poulet façon Thaï	 Boulettes de bœuf au coulis de tomates	 Filet de poisson frais façon meunière
Brunoise de légumes aux épices	Purée de Pomme de terre Bio 	 Riz Bio à la courgette	 Semoule Bio au curcuma	  Carottes Bio
 Pot de crème caramel beurre salé au lait Bio	  Emmental Bio	 Yaourt Bio vanille	Compote de fruits maison Bio 	Mousse au chocolat blanc
 Goûter : Yaourt aromatisé Bio Biscuit petit beurre	Goûter : Pain fromage Compote Bio 		Goûter : Cake aux fruits secs Fromage blanc	Goûter : Pain pâte à tartiner 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 local



Produit issu de  
l'agriculture biologique



Plat végétarien



Repas du conseil municipal  
des enfants



Viande origine France



Aide UE à  
destination des  
écoles



Appellation d'origine  
protégée



Aide UE à  
destination des  
écoles






















IGP



# Menus de la Semaine du 20 au 24 mai 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Férié</b></p> <p><b>Lundi de Pentecôte</b></p>	<p>Salade composée à l'Emmental (salade, tomates)</p> <p></p> <p>Pâtes Bio sauce bolognaise végétarienne</p> <p></p> <p></p> <p>Corbeille de fruits Bio</p> <p></p> <p></p> <p>Goûter : Fruit de saison Bio Barre de céréales</p>	<p></p> <p>Salade de riz Bio Niçois</p> <p>Poisson pané</p> <p></p> <p>Carottes Bio</p> <p></p> <p>Pana cotta au coulis de fruits rouges au lait Bio</p>	<p></p> <p></p> <p>Concombre Bio et sa vinaigrette</p> <p></p> <p>Jambon fumé sauce Madère</p> <p></p> <p>Tian de légumes Bio (courgette, pomme de terre, tomate, oignon)</p> <p></p> <p>Compote de fruits Bio</p> <p></p> <p>Goûter : Yaourt aromatisé Madeleine</p>	<p>Rillettes de thon sur toast</p> <p></p> <p></p> <p>Sauté de dinde à l'Indienne</p> <p></p> <p>Riz Bio parfumé</p> <p></p> <p>Petit fromage frais Bio</p> <p>Goûter : Pain fromage 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 local



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Repas du conseil municipal des enfants



Viande origine France



Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine protégée



Aide UE à destination des écoles



























IGP



# Menus de la Semaine du 27 au 31 mai 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Pastèque Bio  Pâtes Bio à la Carbonara  Salade verte Bio    Soupe de fruits Bio au coulis de fruits exotiques Goûter : Barre de céréales Fromage frais sucré	 Salade de blé Bio aux petits légumes du moment Emincé de porc au caramel  Haricots verts Bio sautés   Fromage blanc Bio sucré au miel Goûter : Pain fromage Fruits secs	Melon Omelette aux fines herbes Petits pois Bio  Crème aux œufs caramel aux lait Bio 	 Salade pâtes Bio Mexicaine (poivrons, tomates, épices) Roti de dindonneau jus au romarin   Ratatouille de légumes Bio   Yaourt Bio 	  Tomate Bio et sa vinaigrette au Basilic  Paella de la mer au riz Bio (poisson, fruits de mer)   Cantal 

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 local



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Repas du conseil municipal des enfants



Viande origine France



Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine protégée



Aide UE à destination des écoles


























IGP















# Menus de la Semaine du 3 au 7 juin 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p> Mélange de céréales Bio aux légumes du sud</p> <p> Yaourt Bio local</p> <p>Goûter : Barre bretonne  Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade Niçoise</p> <p>Cordon bleu de volaille</p> <p> Flan de courgettes au lait Bio </p> <p> Mélange de fruits coupés de saison Bio </p> <p>Goûter : Pain chocolat Fromage frais sucré</p>	<p> Salade verte Bio aux croustons, dès de Mimolette </p> <p> Poulet du sud Ouest rôti au paprika </p> <p> Pommes de terre Bio sautées</p> <p>Fraises à croquer</p>	<p> Salade de semoule aux légumes Bio </p> <p>Pavé de poisson au citron </p> <p>Tomates Bio à la provençale</p> <p>Fromage blanc Bio  </p> <p>Goûter : Brioche aux pépites Lait froid Bio </p>	<p>Melon </p> <p>Lasagnes à la bolognaise </p> <p> Salade verte Bio </p> <p>Ile flottante maison au caramel</p> <p>Goûter : Pain fromage 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 local		Produit issu de l'agriculture biologique		Plat végétarien		Repas du conseil municipal des enfants
	Viande origine France		Aide UE à destination des écoles		Appellation d'origine protégée		Aide UE à destination des écoles		IGP



# Menus de la Semaine du 10 au 14 juin 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
  Radis bio et beurre	 Salade de lentilles Bio, vinaigrette aux herbes	  Tomates bio et thon	 Salade de pâtes multicolores Bio	Salade Caesar au poulet
 Emincé de dinde façon Kebab 	  Bœuf Local à la Provençale	Tarte aux deux fromages	 Rôti de porc au jus	 Poisson à la Portugaise
 Blé Bio au beurre	 Haricots Bio persillés	  Salade verte Bio	 Aubergines Bio à la provençale 	Riz Bio coloré 
 Soupe de fruits bio à la menthe fraîche	  Saint Nectaire	Pastèque Bio 	Glace	Petit suisse sucré Bio 
Goûter : Laitage  Galette St Michel Bio	Goûter : Pain confiture Lait Bio 		Goûter : Pâtisserie maison Petit suisse aux fruits	Goûter : Fromage frais sucré 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 local



Produit issu de  
l'agriculture biologique



Plat végétarien



Repas du conseil municipal  
des enfants



Viande origine France



Aide UE à  
destination des  
écoles



Appellation d'origine  
protégée



Aide UE à  
destination des  
écoles



















IGP



# Menus de la Semaine du 17 au 21 juin 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
  <p>Carottes Bio râpées et sa vinaigrette au basilic</p>	<p>Jambon, cornichons</p>	<p>Salade d'épinards frais</p>	<p>Friand au fromage</p>	 <p>Tzatziki de concombres Bio</p>
 <p>Couscous de légumes bio et pois chiches</p>	 <p>Sauté de dinde sauce tomate romarin</p>	<p>Haché de veau grillé</p>	 <p>Parmentier aux deux poissons</p>	 <p>Joue de porc confite, jus au thym</p>
 <p>Crème vanille framboise au lait Bio maison</p>	 <p>Pommes de terre Bio aux poivrons</p>	 <p>Trio de légumes Bio</p>	 <p>Salade verte Bio</p>	 <p>Coquillettes Bio au beurre</p>
 <p>Crème vanille framboise au lait Bio maison</p>	 <p>Yaourt Bio</p>	<p>Clafoutis aux fruits</p>	 <p>Corbeille de fruits Bio</p>	 <p>Compote de fruits Bio</p>
<p>Goûter : Barre de céréales Fromage blanc</p>	<p>Goûter : Pain barre de chocolat Compote Bio</p>		<p>Goûter : Viennoiserie Yaourt à boire</p>	<p>Goûter : Yaourt vanille Bio Madeleine</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 local



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Repas du conseil municipal des enfants



Viande origine France



Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine protégée



Aide UE à destination des écoles




























IGP





# Menus de la Semaine du 24 au 28 juin 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon Canari	Radis Bio et beurre  	Pommes de terre Bio à la mimolette 	Concombre Bio et vinaigrette  	Assiette de charcuteries
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 	Purée de pomme de terre 	Tajine de légumes Bio 	Riz Bio pilaf 	Salade verte Bio  
Compote de fruits Bio 	Yaourt Bio  	Salade de pêche à la menthe	Fromage blanc Bio  	Comté  
Goûter : Barre de céréales Fruit de saison Bio 	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 local



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Repas du conseil municipal des enfants



Viande origine France



Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine protégée



Aide UE à destination des écoles























IGP



# Menus de la Semaine du 1er au 5 juillet 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Le Conseil Municipal des Enfants</p> <p>Salade de tomates séchées, mozzarella, olives</p> <p> Boulettes de bœuf</p> <p> Pâtes Bio au Pesto</p> <p>Tiramisu</p> <p>Goûter : Barre de céréales Fruit de saison Bio </p>	<p>Salade Niçoise</p> <p> Poulet coco curry et citron vert</p> <p> Carottes Bio </p> <p> Saint Nectaire </p> <p>Goûter : Pain barre de chocolat Yaourt vanille Bio </p>	<p> Tomates Bio à la vinaigrette</p> <p>Quiche à la courgette Feta</p> <p> Salade verte Bio </p> <p>Fromage blanc Bio aux fruits frais </p>	<p>Duo de maïs et cœur de palmiers</p> <p>  Rôti de porc sauce moutarde</p> <p> Ratatouille de légumes Bio </p> <p>Flan pâtissier maison au lait Bio </p> <p>Goûter : Yaourt vanille à boire Biscuit sablé</p>	<p><i>C'est les</i> <b>Vacances</b></p> <p><b>Repas</b></p> <p><b>Pique Nique</b></p> <p>Goûter : Quatre quart Compote 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 local



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Repas du conseil municipal des enfants



Viande origine France



Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine protégée



Aide UE à destination des écoles



IGP