




































Menus de la Semaine du 29 avril au 3 mai 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	 Radis Bio et beurre 	Férié Fête du travail	 Salade Bio à l'emmental	 Salade de riz Bio au surimi
 Filet de poisson au four	Omelette aux champignons  		Sauté de porc à la moutarde  	 Emincé de dinde sauce Arrabiata (tomate, basilic) 
Riz Bio pilaf 	 Pâtes Bio à l'emmental 		Purée de pomme de terre Bio 	 Courgettes Bio 
 Flan nappé caramel Bio	Corbeille de fruits de saison Bio 		Compote pomme fruits rouges 	 Yaourt Bio 
Goûter : Laitage Barre de céréales	Goûter : Pain pâte à tartiner Fruit de saison Bio 		Goûter : Brioche à la confiture Yaourt à boire	Goûter : Fromage frais sucré Biscuit









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>Concombre Bio et sa vinaigrette aux herbes</p>  <p>Filet de poisson persillade</p>  <p>Blé Bio aux légumes</p> <p>Glace</p> <p>Goûter : Barre de céréales Fruit de saison Bio</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p>  <p>Mélange de céréales Bio aux légumes du sud</p>    <p>Yaourt Bio local</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 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	Salade Grecque (tomates, olives, Feta, Basilic)
	 			
	Emincé de porc au curry		Saumonette à la tomate et au basilic	Boulettes de bœuf au coulis de tomates
	Brunoise de légumes aux épices		Purée de Pomme de terre Bio 	 Semoule Bio au curcuma
				
	Pot de crème caramel beurre salé au lait Bio		Emmental Bio 	Compote de fruits maison Bio 
				
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>Férié</p> <p>Lundi de Pentecôte</p>	 Betteraves Bio vinaigrette		Salade composée à l'Emmental (salade, tomates)	  Concombre Bio et sa vinaigrette
	Raviolis gratinés		 Pâtes Bio sauce bolognaise végétarienne	 Jambon fumé sauce Madère 
	 Yaourt Bio 		 Corbeille de fruits Bio 	Tian de légumes Bio (courgette, pomme de terre, tomate, oignon) 
	 Goûter : Fruit de saison Bio Barre de céréales		Goûter : Yaourt aromatisé Madeleine	 Compote de fruits Bio
	Goûter : Pain fromage 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 27 au 31 mai 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Rillette de thon sur toast</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 : Barre de céréales Fromage frais sucré</p>	<p></p> <p>Pastèque Bio</p> <p></p> <p>Pâtes Bio à la Carbonara</p> <p></p> <p>Salade verte Bio</p> <p></p> <p></p> <p>Soupe de fruits Bio au coulis de fruits exotiques</p> <p></p> <p>Goûter : Pain fromage Fruits secs</p>		<p></p> <p>Salade de blé Bio aux petits légumes du moment</p> <p>Emincé de porc au caramel</p> <p> </p> <p>Haricots verts Bio sautés</p> <p></p> <p>Fromage blanc Bio sucré au miel</p> <p>Goûter : Pâtisserie maison Fruit de saison Bio </p>	<p></p> <p>Salade pâtes Bio Mexicaine (poivrons, tomates, épices)</p> <p></p> <p>Roti de dindonneau jus au romarin</p> <p> </p> <p>Ratatouille de légumes Bio</p> <p> Yaourt Bio </p> <p>Goûter : Pain miel Petit suisse sucré</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 3 au 7 juin 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
   <p>Tomate Bio et sa vinaigrette au Basilic</p>   <p>Paella de la mer au riz Bio (poisson, fruits de mer)</p>  <p>Cantal</p>  <p>Goûter : Barre bretonne  Fruit de saison Bio</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p>  <p>Mélange de céréales Bio aux légumes du sud</p>  <p>Yaourt Bio local</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>Mélange de fruits coupés de saison Bio </p>  <p>Goûter : Brioche aux pépites Lait froid Bio </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 : 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
Melon	Radis bio et beurre		Salade de lentilles Bio, vinaigrette aux herbes	Salade de pâtes multicolores Bio
Lasagnes à la bolognaise	Emincé de dinde façon Kebab		Bœuf Local à la Provençale	Rôti de porc au jus
Salade verte Bio	Blé Bio au beurre		Haricots Bio persillés	Aubergines Bio à la provençale
Ile flottante maison au caramel	Soupe de fruits bio à la menthe fraîche		Saint Nectaire	Glace
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
Salade Caesar au poulet 	Carottes Bio râpées et sa vinaigrette au basilic 		Jambon, cornichons	Friand au fromage 
Poisson à la Portugaise 	Couscous de légumes bio et pois chiches 		Sauté de dinde sauce tomate romarin 	Parmentier aux deux poissons 
Riz Bio coloré 	Crème vanille framboise au lait Bio maison 		Pommes de terre Bio aux poivrons 	Salade verte Bio 
Petit suisse sucré Bio 			Yaourt Bio 	Corbeille de fruits Bio 
Goûter : Barre de céréales Fromage blanc	Goûter : Pain barre de chocolat Compote Bio 		Goûter : Viennoiserie Yaourt à boire	Goûter : Yaourt vanille 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 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
 Tzatziki de concombres Bio  Joue de porc confite, jus au thym  Coquillettes Bio au beurre  Compote de fruits Bio	Melon Canari  Sauté de poulet à la moutarde Frites  Compote de fruits Bio		 Radis Bio et beurre  Jambon de dinde  Purée de pomme de terre Bio  Yaourt Bio 	 Concombre Bio et vinaigrette  Tortilla à l'Espagnole (poivron, tomate)  Riz Bio pilaf  Fromage blanc Bio 
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
Assiette de charcuteries	 Salade de tomates séchées, mozzarella, olives		Salade Niçoise	 Repas Pique Nique
Lasagne au saumon et épinards	 Boulettes de bœuf		 Poulet coco curry et citron vert	
 Salade verte Bio 	 Pâtes Bio au Pesto		 Carottes Bio 	
 Comté 	Tiramisu		 Saint Nectaire 	
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 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