



Menus de la Semaine du 1er au 5 septembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade aux céréales gourmandes Bio </p> <p>Mijoté de dinde sauce tomate basilic  </p> <p>Haricots verts bio persillés </p> <p>Fromage frais aux fruits Bio </p> <p>Goûter : Laitage  Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de tomate Bio et mozzarella  </p> <p>Wings de poulet rôtis </p> <p>Frites </p> <p>Fruit de saison Bio  </p> <p>Goûter : Pain pâte à tartiner  Pastèque Bio</p>	<p>Carottes râpées bio et sa vinaigrette balsamique </p> <p>Tajine de boulettes de bœuf aux légumes </p> <p>Semoule Bio aux épices douces  </p> <p>Fromage blanc Bio </p> <p>Goûter : Pâtisserie maison  Fromage frais sucré</p>	<p>Concombres Bio  </p> <p>Parmentier végétarien   </p> <p>Salade verte Bio </p> <p>Glace</p> <p>Goûter : Pâtisserie maison  Fromage frais sucré</p>	<p>Salade de pâtes bio aux dès de mimolette  </p> <p>Pavé de lieu au four</p> <p>Ratatouille de légumes Bio  </p> <p>Corbeille de fruits de saison Bio  </p> <p>Goûter : Pain Fromage  Compote</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 8 au 12 septembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
  <p>Melon ou pastèque Bio</p>	  <p>Céleri Bio et sa sauce rémoulade</p>		   <p>Tomates Bio et sa vinaigrette miel moutarde à l'ancienne</p>	 <p>Taboulé de semoule Bio à la menthe</p>
 <p>Gratin de pâtes Bio sauce tomate</p>	 <p>Filet de poulet façon Thaï</p>	  <p>Pâté en croûte, cornichons</p>	  <p>Rôti de porc aux herbes</p>	<p>Filet de poisson frais façon meunière</p> 
  <p>Salade verte Bio</p> 	 <p>Riz Bio aux petits légumes</p>	<p>Estouffade de bœuf local à la provençale</p> 	 <p>Purée de pomme de terre / courgettes Bio au fromage</p>	<p>Haricots verts persillés et pomme de terre Bio</p> 
<p>Cocktail de fruits au sirop, langue de chat</p>	 <p>Fromage blanc Bio et coulis de fruits</p>	 <p>Yaourt Bio sucré</p>	<p>Crumble aux pommes Bio</p> 	 <p>Comté</p> 
<p>Goûter : Madeleine Fromage blanc vanille</p>	<p>Goûter : Pain barre de chocolat Yaourt nature Bio</p> 		<p>Goûter : Yaourt à boire Bio Cake aux fruits</p> 	<p>Goûter : Pain jambon Yaourt aromatisé</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 15 au 19 septembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de haricots beurre Vinaigrette tomate</p> <p>Sauté de porc aux champignons</p> <p>Coquillettes Bio à l'emmental</p> <p>Corbeille de fruits de saison Bio</p> <p>Goûter : Barre quatre quart Fromage frais aux fruits</p>	<p>Salade de riz Bio à l'emmental</p> <p>Gratin de chou fleur au jambon</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Compote de fruits Bio maison</p> <p>Goûter : Pain fromage Compote Bio</p>	<p>Pizza reine</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Duo de courgettes Bio aux herbes de Provinces</p> <p>Yaourt aromatisé Bio</p>	<p>Concombres Bio et sa vinaigrette</p> <p>Couscous végétarien aux légumes Bio</p> <p>Pot de crème eu beurre salé au lait Bio</p> <p>Goûter : Biscuit sablé Petit suisse aux fruits</p>	<p>Salade Coleslaw (chou blanc, carotte, mayonnaise)</p> <p>Poisson du marché à la persillade</p> <p>Epinards Béchamel de lait Bio</p> <p>Clafoutis aux poires Bio</p> <p>Goûter : Pain pâte à tartiner Yaourt 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 22 au 26 septembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
  <p>Salade verte Bio maïs et croustons</p>	  <p>Carottes râpées Bio</p>	 <p>Boulgour en salade, dès de tomates bio</p>	 <p>Betteraves Bio et sa vinaigrette aux pommes</p>	 <p>Gaspacho</p>
  <p>Sauté de bœuf local aux champignons</p>	<p>Lasagnes aux légumes et Mozzarella</p> 	 <p>Pavé de lieu sauce végétale</p>	 <p>Palette de porc à la diable</p>	 <p>Poulet à l'Espagnol</p>
 <p>Semoule Bio aux dés de carottes</p>	   <p>Salade verte Bio</p>	 <p>Mélange de légumes Bio</p>	 <p>Purée de patate douce Bio</p>	<p>Pommes grenailles</p>
 <p>Emmental Bio</p> 	<p>Poire au coulis de fruits rouges et chantilly</p>	 <p>Fromage blanc Bio sucré au miel</p>	 <p>Yaourt nature Bio</p> 	<p>Crème Catalane</p>
<p>Goûter : Biscuit boudoir Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Goûter : Pain chocolat Compote Bio</p> 		<p>Goûter : Lait gélifié Madeleine chocolat</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 29 septembre au 3 octobre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
  <p>Salade de pommes de terre Bio et Emmental</p>	  <p>Méli Mélo de tomates et concombres Bio</p>	<p>Salade iceberg mimosa</p>	  <p>Salade verte Bio et surimi</p>	 <p>Chou fleur Bio vinaigrette</p>
<p>Cordon bleu</p> 	  <p>Saucisse de Toulouse</p>	 <p>Emincé de dinde façon marengo</p>	 <p>Gratin de pâtes Bio aux légumes</p> 	 <p>Suprême de poisson frais sauce vierge</p>
<p>Carottes Bio</p> 	 <p>Haricots blanc Bio mijotés</p>	 <p>Blé Bio aux petits légumes</p>	 <p>Corbeille de fruits de saison Bio</p> 	 <p>Pomme vapeur Bio</p> 
<p>Salade de raisins Bio</p>  	<p>Saint Nectaire</p>  	<p>Yaourt aromatisé Bio</p> 	<p>Emmental Bio</p> 	<p>Goûter : Pain confiture Fromage blanc sucré</p>
<p>Goûter : Yaourt Bio Spéculoos</p> 	<p>Goûter : Pain confiture Fromage blanc sucré</p>	<p>Goûter : Brioche au chocolat Yaourt à boire</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 6 au 10 octobre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Salade de riz Bio à la mimolette	 Chiffonnade de salade Bio aux oignon frits	Rillettes de harengs et poisson blanc, pain grillé	 Haricots verts Bio vinaigrette	  Carottes Bio râpées et sa vinaigrette
  Bœuf local à la Bourguignonne	 Fish (poisson pané sauce tartare) And	 Boulettes de bœuf	 Emincé de dinde sauce Arabiata	Omelette au fromage et champignons
 Curry de chou fleur Bio	Chips (Frites)	 Purée de légumes Bio	 Pâtes Bio au fromage	  Salade verte Bio
  Fruit de saison Bio	  Yaourt Bio	 Fromage frais aromatisé Bio	  Salade de fruits frais Bio	Pastel de Nata
Goûter : Fromage blanc vanille Biscuit Bio 	Goûter : Pain miel Fruit de saison Bio 		Goûter : Pâtisserie maison Petit suisse sucré	Goûter : Fruit de saison Bio  Pain fromage

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 octobre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Betterave Bio vinaigrette à la moutarde</p> <p>Haché de veau sauce échalotes</p> <p> Lentilles aux carottes Bio</p> <p> Cantal </p> <p>Goûter : Laitage  Fruit de saison Bio</p>	<p>  Céleri rave Bio et sa sauce cocktail</p> <p>Tartiflette de pdt Bio </p> <p>  Salade verte Bio </p> <p>Compote de fruits Bio </p> <p>Goûter : Pain pâte à tartiner  Yaourt nature Bio </p>	<p>Salade iceberg aux graines au parmesan</p> <p>Quiche au poireau et Cantal </p> <p> Salade verte Bio </p> <p> Fruit de saison Bio </p> <p>Goûter : Brioche à la confiture Laitage</p>	<p>Poireau mimosa</p> <p> Rôti de bœuf </p> <p>Poêlée de légumes et pommes de terre Bio</p> <p>Petit suisse Bio </p> <p>Goûter : Brioche à la confiture Laitage</p>	<p>Salade de mâche vinaigrette </p> <p>Filet de poisson frit au citron</p> <p>Riz Bio pilaf </p> <p> Yaourt Bio </p> <p>Goûter : Fruit de saison Bio  Fromage frais 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