



Menus de la Semaine du 3 au 7 novembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou chinois vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	Crème de légumes Bio	Poireau vinaigrette	Salade de maïs au surimi
Pâtes Bio à la bolognaise végé au fromage	Steak haché de veau sauce champignons	Poulet rôti aux herbes	Poisson meunière au citron	Saucisse de Toulouse IGP
Salade de mâche	Poêlée de haricots blancs Bio du Sud Ouest	Petits pois et carottes Bio	Purée de potiron Bio	Lentilles et carottes Bio
Corbeille de fruits de saison Bio	Fromage blanc bio	Pont l'Evêque	Gâteau au chocolat, crème anglaise	Corbeille de fruits de saison Bio
Goûter : Laitage Fruit de saison Bio	Goûter : Pain pâte à tartiner Yaourt Bio		Goûter : Petit suisse sucré Madeleine	Goûter : Yaourt à boire Brioche

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 – Indication géographique protégée



Menus de la Semaine du 10 au 14 novembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Endives aux dés de jambon</p> <p> </p> <p>Sauté de bœuf local aux champignons</p> <p></p> <p>Riz Bio aux petits légumes</p> <p>Salade d'ananas Bio et coulis de fruits</p> <p></p> <p>Goûter : Pain fromage Fruit de saison Bio</p> <p></p>	<p>Férié</p> <p>Armistice 1918</p>	<p></p> <p>Betteraves Bio vinaigrette</p> <p></p> <p>Filet de poulet sauce tomate</p> <p>Purée de patate douce Bio</p> <p></p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Rillette aux deux saumons maison</p> <p>Couscous végétarien aux légumes Bio et pois chiches</p> <p> </p> <p></p> <p>Yaourt Bio</p> <p>Goûter : Yaourt à boire Pâtisserie maison</p>	<p> </p> <p>Carottes Bio râpées</p> <p></p> <p>Hachis Parmentier à l'effilochée de canard confit</p> <p></p> <p>Salade verte Bio</p> <p></p> <p>Compote de fruits Bio maison</p> <p></p> <p>Goûter : Fruit de saison Bio Yaourt aromatisé</p> <p></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 – Indication géographique protégée



Menus de la Semaine du 17 au 21 novembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Potion de la Sorcière	  Salade de pâtes Bio au jambon	Salade chinoise (riz, soja, crevettes, carottes)	   Céleri rave et carottes râpées et mayonnaise	  Salade piémontaise (PDT, jambon, cornichons, mayonnaise)
Chaire de Zombies Grillées	Cordon bleu de volaille  Epinards béchamel au lait Bio	Quiche aux trois fromages  Salade verte Bio 	  Curry de porc  Semoule Bio aux épices douces	Filet de poisson sauce beurre blanc  Carottes Bio Vichy 
Cake de la momie chocolaté	 Fruit de saison Bio  Compote pomme banane Bio 	Compote pomme banane Bio 	 Cantal 	 Panna cotta au lait Bio, coulis de framboise 
Goûter : Barre quatre quart Fromage frais sucré	Goûter : Pain chocolat Yaourt Bio 		Goûter : Cake aux fruits Petit suisse aux fruits	Goûter : Laitage 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 – Indication géographique protégée



Menus de la Semaine du 24 au 28 novembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade du chef sauce crémeuse</p> <p> </p> <p>Boulettes de bœuf aux oignons</p> <p>Purée de courge et pomme de terre Bio au fromage </p> <p>Corbeille de fruit de saison Bio </p> <p>Goûter : Biscuit Bio  Fromage blanc aromatisé</p>	<p> </p> <p>Salade Coleslaw (chou blanc, carottes râpées, mayonnaise)</p> <p>Omelette au fromage</p> <p> Poêlée de légumes de saison Bio </p> <p>Salade de fruits frais Bio </p> <p>Goûter : Pain fromage Fruit de saison Bio </p>	<p>Potage de légumes Bio et vermicelle</p> <p>Garbure  </p> <p>Et ses légumes Bio</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Goûter : Lait gélifié Madeleine</p>	<p></p> <p>Quinoa Bio vinaigrette aux oignons rouges</p> <p>  Rôti de porc jus au thym</p> <p></p> <p>Gratin de chou fleur Bio</p> <p>Entremet chocolat maison au lait Bio </p> <p>Goûter : Lait gélifié Madeleine</p>	<p></p> <p>Haricots verts Bio vinaigrette</p> <p> Filet de poisson du marché à la Bordelaise </p> <p>Riz Bio à l'Espagnole</p> <p> Yaourt Bio </p> <p>Goûter : Pain chocolat Fruit de saison</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 – Indication géographique protégée



Menus de la Semaine du 1er au 5 décembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
   <p>Carottes Bio râpées et vinaigrette balsamique</p>	<p>Pâté de campagne</p>	 <p>Velouté de poireaux et Pdt Bio</p>	 <p>Chou fleur Bio mimosa</p>	 <p>Betteraves Bio vinaigrette</p>
<p>Wings de poulet</p>	 <p>Escalope de dinde, jus au thym</p>	  <p>Colombo de porc</p>	<p>Tartiflette végétarienne</p>	 <p>Filet de lieu rôti</p>
<p>Frites</p>	 <p>Lentilles aux carottes Bio</p>	<p>Riz Créole Bio</p> 	  <p>Salade verte Bio</p> 	 <p>Pâtes Bio au beurre</p>
<p>Fromage blanc Bio et coulis</p>  	<p>Salade de fruits frais Bio</p> 	<p>Camembert Bio</p> 	<p>Compote de pommes Bio maison</p> 	<p>Fromage frais aromatisé Bio</p> 
<p>Goûter : Flan nappé caramel Spéculoos</p>	<p>Goûter : Pain confiture Fromage blanc sucré</p>		<p>Goûter : Pâtisserie maison Yaourt à boire Bio</p> 	<p>Goûter : Brioche au chocolat 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 – Indication géographique protégée



Menus de la Semaine du 8 au 12 décembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade d'avocats	Nems de légumes	Carottes Bio râpées et vinaigrette aux herbes	Terrine de légumes mayonnaise	Salade de pomme de terre Bio à la mimolette
Hachis Parmentier	Emincé de poulet	Pizza aux fromages	Jambon fumé sauce moutarde	Poisson pané au citron
Salade verte Bio	Riz Bio aux légumes	Salade verte Bio	Haricots blancs Bio mijotés	Epinards à la béchamel au lait Bio
Liégeois vanille	Fruit de saison Bio	Compote pomme ananas Bio	Cantal	Poires au chocolat, amandes grillées
Goûter : Fromage blanc vanille Biscuit Bio	Goûter : Pain miel Yaourt vanille Bio		Goûter : Brownie Petit suisse sucré	Goûter : Laitage 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 – Indication géographique protégée



Menus de la Semaine du 15 au 19 décembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Velouté de butternut Bio   Colombo de porc Poêlée de légumes d'hiver Bio   Fromage blanc Bio et sirop d'Agave   Goûter : Laitage Fruit de saison Bio	 Haricots verts Bio à l'échalote Pomme de terre Bio façon raclette   Salade verte Bio  Fruit de saison Bio   Goûter : Pain pâte à tartiner Petit suisse Bio 	 Salade de Quinoa et lentilles Bio  Filet de poulet sauce tomate  Carottes Bio aux oignons Yaourt aromatisé Bio 	<p style="text-align: center;">Repas de Noël</p>	Oeuf dur sauce cocktail Parmentier de poisson  Salade verte Bio  Petit fromage frais aromatisé Bio   Goûter : Fruit de saison Bio Brioche

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 – Indication géographique protégée