





























# Menus de la Semaine du 5 au 9 janvier 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
  Carottes Bio râpées  Pizza au fromage    Salade verte Bio   Yaourt Bio à la vanille  Goûter : Compote Quatre quart	 Soupe de légumes du moment Bio   Pâtes Bio aux légumes et mozzarella fondue   Fruit de saison Bio    Goûter : Pain confiture Fruit de saison Bio 	 Salade de pomme de terre Bio   Rôti de bœuf VBF  Haricots beurre persillés    Fromage blanc Bio  Goûter : Pâtisserie maison Yaourt à boire Bio	 GALETTE DES ROIS  Œuf dur mayonnaise   Escalope de dinde sauce tomate et basilic   Petits pois Bio à la française  Galette des rois  Goûter : Pâtisserie maison Yaourt à boire Bio 	  Céleri rave Bio et vinaigrette à la moutarde à l'ancienne  Paella de la mer au riz Bio      Saint Nectaire  Goûter : Fromage frais 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 – Indication géographique protégée



# Menus de la Semaine du 12 au 16 janvier 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe à l'Emmental	Salade de mâche et betteraves Bio sauce crémeuse 	Haricots verts vinaigrette 	Soupe de potiron Bio 	Chou fleur Bio Vinaigrette 
Omelette au fromage 	Sauté de bœuf local façon bourguignon  	Haut de cuisse de poulet du Sud Ouest rôti aux herbes 	Tartiflette maison de pomme de terre Bio 	Poisson meunière au citron 
 Carottes Bio Vichy 	Semoule Bio parfumée 	Pâtes Bio à l'Emmental 	 Salade verte Bio 	Riz Bio aux légumes 
 Fromage blanc bio 	Mousse au chocolat aux brisures de spéculoos	 Yaourt Bio sucré 	 Salade de bananes et orange Bio 	Fruits au sirop
Goûter : Boudoirs Petit-suisse	Goûter : Cracotte chocolat Yaourt vanille Bio 		Goûter : Pain fromage Fruit de saison 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 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 19 au 23 janvier 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Champignons à la Bulgare</p> <p> </p> <p>Sauté de dinde à l'estragon</p> <p></p> <p>Purée de patate douce Bio</p> <p> </p> <p>Yaourt nature Bio</p> <p>Goûter : Barre de céréales Fruit de saison Bio </p>	<p></p> <p>Farandole de crudités Bio</p> <p></p> <p>Couscous aux légumes Bio et pois chiches</p> <p></p> <p></p> <p>Crème aux œufs vanille et framboise au lait Bio</p> <p>Goûter : Pain fromage Compote</p>	<p></p> <p>Salade de blé Bio aux légumes</p> <p></p> <p>Pavé de poisson persillade</p> <p></p> <p>Poêlée de légumes du moment Bio</p> <p></p> <p>Fromage blanc Bio aux fruits</p> <p>Goûter : Brioche à la confiture Yaourt aromatisé</p>	<p>Assiette de charcuterie et cornichon</p> <p></p> <p>Rôti de dinde au romarin</p> <p></p> <p>Lentilles et carottes mijotées Bio</p> <p>Cantal </p> <p>Goûter : Brioche à la confiture Yaourt aromatisé</p>	<p></p> <p>Soupe de légumes Bio aux vermicelle</p> <p></p> <p>Brandade de poisson</p> <p> </p> <p>Salade verte Bio </p> <p>Ananas frais</p> <p>Goûter : Fruit de saison Bio Pain chocolat </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 26 au 30 janvier 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade composée au fromage et croûtons</p> <p></p> <p>Joue de porc confite</p> <p>Gratin de Crozets</p> <p></p> <p>Corbeille de fruits de saison Bio </p> <p>Goûter : Yaourt vanille Bio  Quatre quart</p>	<p></p> <p>Betteraves Bio vinaigrette</p> <p></p> <p>Saucisse de volaille</p> <p></p> <p>Pâtes Bio au fromage</p> <p>Salade de fruits frais Bio </p> <p>Goûter : Fruit de saison Bio  Croacotte miel</p>	<p></p> <p>Velouté de potiron Bio</p> <p>Tarte aux fromages</p> <p></p> <p>Salade verte Bio </p> <p>Crème dessert caramel</p> <p></p>	<p>  </p> <p>Carottes râpées Bio et maïs</p> <p> </p> <p>Echine de porc jus au thym</p> <p>Potatoes</p> <p> Comté </p> <p>Goûter : Cake aux chocolat Compote</p>	<p>Tranche de jambon - beurre</p> <p></p> <p>Filet de poisson au four</p> <p></p> <p>Poêlée de légumes Bio</p> <p>Poire façon Melba</p> <p>Goûter : Pain et 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 – Indication géographique protégée



# Menus de la Semaine du 2 au 6 février 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 C'est la Chandeleur!				
Salade de mâche vinaigrette à la ciboulette	 Soupe poireaux – pomme de terre Bio	 Salade de pâtes Bio au surimi	 Salade de haricots verts Bio vinaigrette	 Salade de céréales Bio
Haché de veau poêlé	Chili Sin Carne Végétal	  Blanquette de dinde à l'ancienne	  Bœuf local sauce tomate romarin	 Filet de poisson du marché rôti au citron
 Purée de pomme de terre Bio et rutabaga	  Riz Bio Mexicain	  Carottes Bio Vichy	 Blé Bio au curry	Epinards sauce béchamel  au lait Bio
Crêpe nappée à la pâte à tartiner	  Emmental Bio	 Fromage frais sucré Bio	  Corbeille de fruits de saison Bio	  Fromage blanc Bio et compote
Goûter : Compote Bio Biscuit sablé 	Goûter : Pain confiture Fromage blanc 		Goûter : Briochette au chocolat Petit suisse Bio 	Goûter : Barre de céréales 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