





















Menus de la Semaine du 5 au 9 janvier 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Betteraves Bio vinaigrette	  Carottes Bio râpées		 Soupe de légumes du moment Bio	 GALETTE DES ROIS
Cordon bleu de volaille	Pizza au fromage		 Pâtes Bio aux légumes et mozzarella fondue	 Escalope de dinde sauce tomate et basilic
Purée de pomme de terre	 Salade verte Bio 		 Fruit de saison Bio 	 Petits pois Bio à la française
 Fruit de saison Bio	 Yaourt Bio à la vanille		 Fruit de saison Bio	Galette des rois
Goûter : Compote Quatre quart	Goûter : Pain confiture Fruit de saison Bio 		Goûter : Pâtisserie maison Yaourt à boire Bio 	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
  <p>Céleri rave Bio et vinaigrette à la moutarde à l'ancienne</p>   <p>Paella de la mer au riz Bio</p>  <p>Saint Nectaire</p>  <p>Goûter : Boudoirs Petit-suisse</p>	<p>Crêpe à l'Emmental</p> <p>Omelette au fromage</p>    <p>Carottes Bio Vichy</p>   <p>Fromage blanc bio</p> <p>Goûter : Cracotte chocolat Yaourt vanille Bio</p> 		 <p>Salade de mâche et betteraves Bio sauce crémeuse</p> <p>Sauté de bœuf local façon bourguignon</p>    <p>Semoule Bio parfumée</p> <p>Mousse au chocolat aux brisures de spéculoos</p> <p>Goûter : Pain fromage Fruit de saison Bio</p> 	  <p>Soupe de potiron Bio</p>  <p>Tartiflette maison de pomme de terre Bio</p>  <p>Salade verte Bio</p>  <p>Salade de bananes et orange Bio</p>   <p>Goûter : Compote 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 – Indication géographique protégée



Menus de la Semaine du 19 au 23 janvier 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Chou fleur Bio Vinaigrette Poisson meunière au citron   Riz Bio aux légumes Fruits au sirop	Champignons à la Bulgare   Sauté de dinde à l'estragon  Purée de patate douce Bio   Yaourt nature Bio		 Farandole de crudités Bio  Couscous aux légumes Bio et pois chiches   Crème aux œufs vanille et framboise au lait Bio	Assiette de charcuterie et cornichon  Rôti de dinde au romarin  Lentilles et carottes mijotées Bio Cantal 
Goûter : Barre de céréales Fruit de saison Bio 	Goûter : Pain fromage Compote		Goûter : Brioche à la confiture Yaourt aromatisé	Goûter : Fruit de saison Bio  Pain chocolat

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
 Soupe de légumes Bio aux vermicelle  Brandade de poisson    Salade verte Bio Ananas frais  Goûter : Yaourt vanille Bio Quatre quart	Salade composée au fromage et croûtons  Joue de porc confite Gratin de Crozets  Corbeille de fruits de saison Bio   Goûter : Fruit de saison Bio Croacotte miel		 Betteraves Bio vinaigrette  Saucisse de volaille  Pâtes Bio au fromage  Salade de fruits frais Bio Goûter : Cake aux chocolat Compote	   Carottes râpées Bio et maïs   Echine de porc jus au thym Potatoes   Comté  Goûter : Pain et 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 – Indication géographique protégée



Menus de la Semaine du 2 au 6 février 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tranche de jambon - beurre	Salade de mâche vinaigrette à la ciboulette		Soupe poireaux – pomme de terre Bio	Salade de haricots verts Bio vinaigrette
Filet de poisson au four	Haché de veau poêlé		Chili Sin Carne Végétal	Bœuf local sauce tomate romarin
Poêlée de légumes Bio	Purée de pomme de terre Bio et rutabaga		Riz Bio Mexicain	Blé Bio au curry
Poire façon Melba	Crêpe nappée à la pâte à tartiner		Emmental Bio	Corbeille de fruits de saison Bio
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