



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	Œuf dur mayonnaise
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			Galette des rois
Goûter : Compote Quatre quart	Goûter : Pain confiture		Goûter : Pâtisserie maison Yaourt à boire Bio	Goûter : Fromage frais sucré
	Fruit de saison Bio			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
  Céleri rave Bio et vinaigrette à la moutarde à l'ancienne   Paella de la mer au riz Bio  Saint Nectaire 	Crêpe à l'Emmental  Omelette au fromage  Carottes Bio Vichy		 Salade de mâche et betteraves Bio sauce crémeuse   Sauté de bœuf local façon bourguignon  Semoule Bio parfumée	 Soupe de potiron Bio  Tartiflette maison de pomme de terre Bio
 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



Viande origine France



Aide UE à destination des écoles



Produit issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Plat végétarien



Repas du conseil municipal des enfants



IGP – Indication géographique protégée



Aide UE à destination des écoles



Menus de la Semaine du 19 au 23 janvier 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou fleur Bio Vinaigrette	Champignons à la Bulgare		Farandole de crudités Bio	Assiette de charcuterie et cornichon
Poisson meunière au citron Riz Bio aux légumes	Sauté de dinde à l'estragon Purée de patate douce Bio		Couscous aux légumes Bio et pois chiches	Rôti de dinde au romarin
Fruits au sirop	Yaourt nature Bio		Crème aux œufs vanille et framboise au lait Bio	Lentilles et carottes mijotées Bio
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



Viande origine France



Aide UE à destination des écoles



Produit issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Plat végétarien



Aide UE à destination des écoles



Repas du conseil municipal des enfants



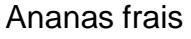
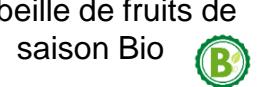
IGP – Indication géographique protégée



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   Goûter : Yaourt vanille Bio Quatre quart	 Salade composée au fromage et croûtons  Joue de porc confite     Goûter : Fruit de saison Bio Croacotte miel		 Betteraves Bio vinaigrette  Saucisse de volaille  Pâtes Bio au fromage    Goûter : Cake aux chocolat Compote	   Carottes râpées Bio et maïs       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



Viande origine France



Aide UE à destination des écoles



Produit issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Plat végétarien



Repas du conseil municipal des enfants



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 	Boeuf 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



Viande origine France



Aide UE à destination des écoles



Produit issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Plat végétarien



Aide UE à destination des écoles



Repas du conseil municipal des enfants



IGP – Indication géographique protégée