



Menus de la Semaine du 23 au 27 février 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de mâche vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Produits locaux Sauté de bœuf local Stroganoff Mélange de céréales aux épices Bio Yaourt Bio Goûter : Fromage blanc Fruit de saison Bio	Avocat et macédoine mayonnaise Saumonette à la persillade Haricots verts bio à l'ail Fromage blanc Bio et confiture Goûter : Cracotte chocolat Compote	Rillettes de sardines sur toast Tarte aux poireaux, et Cantal Salade verte Bio Fruit de saison Bio Goûter : Pâtisserie maison Fruit de saison Bio	Thon en salade Sot l'y laisse de dinde jus au thym Gratin de Pâtes Bio Poire au sirop Bio Goûter : Pâtisserie maison Fruit de saison Bio	Carottes Bio râpées et vinaigrette au citron Poisson pané Riz Bio à la tomate Emmental Bio Goûter : Fromage frais sucré 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



:pas du conseil municipal s 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 mars 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pâtes perles  Sauté de poulet sauce chasseur  Carottes Bio Vichy  Yaourt Bio aromatisé Goûter : Barre marbrée Fruit de saison Bio	 Haricots verts Bio vinaigrette à l'échalote  Jambon fumé sauce diablottin Frites  Corbeille de fruits de saison Bio Goûter : Pain jambon Yaourt vanille Bio	Céleri Bio rémoulade  Carmentier de poisson frais (purée de pdt et carotte) Salade verte Bio Entremet au chocolat au lait Bio maison	 Radis Bio au beurre  Pasta Bio à la bolognaise et à l'emmental  Salade de fruits frais Bio Goûter : Brioche chocolat Petit suisse sucré	 Velouté de poireau et pdt Bio Nuggets de blé sauce tartare Mélange de légumes de saison Bio Gouda 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



:pas du conseil municipal
s 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 9 au 13 mars 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
  Carottes Bio et thon et échalotes Omelette au fromage et pommes de terre  Salade verte Bio   Petit suisse Bio aux fruits	 Salade asiatique, vinaigrette aigre douce  Bœuf Local façon bourguignon   Semoule bio aux petits légumes  Fromage blanc Bio 	 Œuf dur sauce cocktail   Emincé de dinde aux champignons  Purée de légumes Bio Muffin aux pépites de chocolat	  Salade de pomme de terre Bio et sauce ravigote Cordon bleu de volaille Epinards en branches à la béchamel de lait Bio  Corbeille de fruits de saison Bio  	 Jeunes pousses à l'emmental  Poisson au curry  Riz Bio façon pilaf  Compote de fruits Bio
Goûter : Boudoirs Fromage blanc	Goûter : Cracotte fromage Compote		Goûter : Pâtisserie maison Fruit de saison Bio 	Goûter : Yaourt aromatisé Bio Cake aux fruits 

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



:pas du conseil municipal s 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 16 au 20 mars 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Salade de blé Bio aux légumes croquants Haché de veau sauce échalotes Duo de haricots   Yaourt Bio	Iceberg aux croûtons, vinaigrette à la framboise   Saucisse de Toulouse Purée de pomme de terre Bio au fromage  Ananas frais	 Céleri Bio vinaigrette Quiche aux deux fromages au lait Bio   Salade verte Bio  Compote pomme banane Bio à la vanille 	  Assiette de crudités Bio  Rôti de bœuf au jus Purée de pois cassés Bio  Fromage blanc bio et coulis 	Macédoine mayonnaise  Filet de poisson frais à la persillade  Carottes Bio persillées Riz au lait Bio 
Goûter : Compote Bio Madeleine 	Goûter : Fruit de saison Bio Pain confiture 		Goûter : Gâteau marbré Petit suisse sucré	Goûter : Pain pâte à tartiner Fromage blanc

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



:pas du conseil municipal s 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 23 au 27 mars 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Asperges vinaigrette	Salade Niçoise	Velouté de pois cassés Bio	Légumes croquants Bio et sauce cocktail	Salade de jeunes pousses au surimi
Escalope de dinde sauce champignons	Echine de porc	Pavé de poisson au four	Boulettes de bœuf sauce tomate	Rougail de saucisse
Lentilles et carottes Bio	Petits pois Bio	Gratin de chou fleur Bio	Poêlée de légumes Bio	Riz pilaf Bio
Yaourt aromatisé Bio	Corbeille de fruits de saison Bio	Liégeois à la vanille	Compote pomme ananas Bio	Tomme Catalane
Goûter : Fruit de saison Bio Quatre quart	Goûter : Cracotte fromage Fruit de saison Bio		Goûter : Pâtisserie maison Compote Bio	Goûter : Pain jambon Fromage blanc

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



:pas du conseil municipal
s 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 30 mars au 2 avril 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Samossa au bœuf et au curry   Sauté de porc aux champignons  Haricots verts Bio au beurre Fruit de saison Bio  Goûter : Yaourt Bio  Brioche	  Carottes Bio râpées et vinaigrette  Riz Bio cantonais végétarien   Cantal  Goûter : Petit-beurre Fruit de saison Bio	 Concombres Bio vinaigrette  Hachis Parmentier  Salade verte Bio   Salade de fruits frais Bio	 Salade verte Bio au chèvre sur toast  Tajine de boulettes d'agneau au citron confit  Semoule Bio aux épices Gâteau au chocolat Goûter : Viennoiserie Petit suisse sucré	 Salade de pâtes Bio Poisson frais du marché rôti  Epinards à la béchamel de lait Bio   Camembert Bio  Goûter : Pain miel Compote

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



:pas du conseil municipal
s enfants



Viande origine France



Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine protégée



Aide UE à destination des écoles



IGP – Indication géographique protégée