



Menus de la Semaine du 23 au 27 février 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Betteraves Bio vinaigrette Brandade de poisson  Salade verte Bio Fruit de saison Bio  Goûter : Fromage blanc Fruit de saison Bio 	Salade de mâche vinaigrette à la moutarde à l'ancienne  Sauté de bœuf local Stroganoff  Mélangé de céréales aux épices Bio  Yaourt Bio  Goûter : Cracotte chocolat Compote		Avocat et macédoine mayonnaise Saumonette à la persillade  Haricots verts bio à l'ail Fromage blanc Bio et confiture   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 : 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
  Carottes Bio râpées et vinaigrette au citron Poisson pané  Riz Bio à la tomate  Emmental Bio  Goûter : Barre marbrée Fruit de saison Bio	Salade de pâtes perles  Sauté de poulet sauce chasseur  Carottes Bio Vichy   Yaourt Bio aromatisé Goûter : Pain jambon Yaourt vanille Bio		 Haricots verts Bio vinaigrette à l'échalote  Jambon fumé sauce diablotin Frites Corbeille de fruits de saison Bio   Goûter : Brioche chocolat Petit suisse sucré	   Radis Bio au beurre  Pasta Bio  à la bolognaise et à l'emmental Salade de fruits frais 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
 Velouté de poireau et pdt Bio	  Carottes Bio et thon et échalotes			  Salade de pomme de terre Bio et sauce ravigote
Nuggets de blé sauce tartare 	Omelette au fromage et pommes de terre 		Salade asiatique, vinaigrette aigre douce  Bœuf Local façon bourguignon  	Cordon bleu de volaille
Mélange de légumes de saison Bio 	Salade verte Bio 		Semoule bio aux petits légumes 	Epinards en branches à la béchamel de lait Bio 
Gouda Bio 	Petit suisse Bio aux fruits 		Fromage blanc Bio 	Corbeille de fruits de saison 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
Jeunes pousses à l'emmental Poisson au curry Riz Bio façon pilaf Compote de fruits Bio Goûter : Compote Bio Madeleine	Salade de blé Bio aux légumes croquants Haché de veau sauce échalotes Duo de haricots Yaourt Bio Goûter : Fruit de saison Bio Pain confiture		Iceberg aux croûtons, vinaigrette à la framboise Saucisse de Toulouse Purée de pomme de terre Bio au fromage Ananas frais Goûter : Gâteau marbré Petit suisse sucré	Assiette de crudités Bio Rôti de bœuf au jus Purée de pois cassés Bio Fromage blanc bio et coulis 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
Macédoine mayonnaise	Asperges vinaigrette		Salade Niçoise	  Légumes croquants Bio et sauce cocktail
 Filet de poisson frais à la persillade	 Escalope de dinde sauce champignons		  Echine de porc	 Boulettes de bœuf sauce tomate
 Carottes Bio persillées	 Lentilles et carottes Bio		Petits pois Bio 	Poêlée de légumes Bio 
Riz au lait Bio 	 Yaourt aromatisé Bio		Corbeille de fruits de saison Bio  	Compote pomme ananas Bio 
 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
 Salade de jeunes pousses au surimi  Rougail de saucisse Riz pilaf Bio   Tomme Catalane  Goûter : Yaourt Bio  Brioche	Samossa au bœuf et au curry  Sauté de porc aux champignons  Haricots verts Bio au beurre  Fruit de saison Bio Goûter : Petit-beurre Fruit de saison Bio		 Carottes Bio râpées et vinaigrette   Riz Bio cantonais végétarien   Cantal  Goûter : Viennoiserie Petit suisse sucré	 <i>Joyeuses Pâques</i> Salade verte Bio au chèvre sur toast  Tajine de boulettes d'agneau au citron confit  Semoule Bio aux épices Gâteau au chocolat 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 municipals enfants



Viande origine France



Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine protégée



Aide UE à destination des écoles



IGP – Indication géographique protégée