


























# Menus de la Semaine du 20 au 24 avril 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Taboulé de boulgour Bio	  Concombre Bio en dés, et sa vinaigrette à la tomate	 Carottes râpées Bio	Salade Grecque (tomates, olives, Feta, Basilic)	 Salade de pâtes Bio
  Emincé de porc au curry	Saumonette à la tomate et au basilic	 Emincé de poulet façon Thaï	 Boulettes de bœuf au coulis de tomates	 Filet de poisson frais façon meunière
Brunoise de légumes aux épices	Purée de Pomme de terre Bio 	 Riz Bio à la courgette	 Semoule Bio au curcuma	  Carottes Bio
 Fruit de saison Bio	  Emmental Bio	 Yaourt Bio vanille	Compote de fruits maison Bio 	Mousse au chocolat blanc
 Goûter : Yaourt aromatisé Bio Biscuit petit beurre	Goûter : Cracotte fromage Compote Bio 		Goûter : Cake aux fruits secs Fromage blanc	Goûter : Pain pâte à tartiner 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



# Menus de la Semaine du 27 avril au 1er mai 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Pastèque Bio  Pâtes Bio à la Carbonara  Salade verte Bio   Fruit de saison Bio  Goûter : Barre de céréales Fromage frais sucré	 Salade de blé Bio aux petits légumes du moment Emincé de porc au caramel  Haricots verts Bio sautés  Fromage blanc Bio sucré au miel  Goûter : Pain fromage Compote	Melon Omelette aux fines herbes Petits pois Bio  Crème aux œufs caramel aux lait Bio 	 Salade de riz Bio Mexicain (poivrons, tomates, épices) Roti de dindonneau jus au romarin   Ratatouille de légumes Bio  Yaourt Bio   Goûter : Pâtisserie maison Fruit de saison Bio 	<p style="text-align: center;"><b>Férial</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Fête du travail</b></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



Plât 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



# Menus de la Semaine du 4 au 8 mai 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
   <p>Radis Bio et beurre</p>	 <p>Salade Bio à l'emmental</p>	 <p>Concombre Bio et sa vinaigrette</p>	 <p>Salade de riz Bio au surimi</p>	
 <p>Omelette aux champignons</p>   <p>Pâtes Bio à l'emmental</p>	  <p>Sauté de porc à la moutarde</p>  <p>Purée de pomme de terre Bio</p>	 <p>Filet de lieu à la persillade</p>  <p>Blé Bio aux petits légumes</p>	  <p>Emincé de dinde sauce Arrabiata (tomate, basilic)</p>   <p>Courgettes Bio</p>	<p><b>Férié</b></p> <p><b>Armistice 1945</b></p>
<p>Corbeille de fruits de saison Bio</p> 	<p>Compote pomme fruits rouges</p>	<p>Glace</p>	 <p>Yaourt Bio</p> 	
<p>Goûter : Laitage Boudoirs</p>	<p>Goûter : Cracotte pâte à tartiner Fruit de saison Bio</p> 		<p>Goûter : Brioche à la confiture Yaourt à boire</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













# Menus de la Semaine du 11 au 15 mai 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Mélange de céréales Bio aux légumes du sud</p> <p>Fromage blanc Bio</p> <p>Goûter : Madeleine Fruit de saison Bio</p>	<p>Duo avocat et Maïs vinaigrette</p> <p>Parmentier de poisson frais</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Corbeille de fruits de saison Bio</p> <p>Goûter : Pain barre de chocolat Yaourt vanille Bio</p>	<p>Melon jaune</p> <p>Rougail de saucisse</p> <p>Riz Bio pilaf</p> <p>Yaourt Bio</p>	<p><i>Férié</i></p> <p><i>Ascension</i></p>	<p><i>Pont de</i></p> <p><i>l'Ascension</i></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













# Menus de la Semaine du 18 au 22 mai 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise au thon	Salade Niçoise	Salade verte Bio aux croustons, dès de Mimolette	Salade de semoule aux légumes Bio	Melon
	Cordon bleu de volaille	Poulet du sud Ouest rôti au paprika	Pavé de poisson au citron	Lasagnes à la bolognaise
Gratin de pâtes Bio aux légumes	Courgettes Bio aux poivrons	Pommes de terre Bio sautées	Tomates Bio à la provençale	Salade verte Bio
	Mélange de fruits coupés de saison Bio	Fraises à croquer	Fromage blanc Bio	Ile flottante maison au caramel
Yaourt Bio local				
Goûter : Barre bretonne Fruit de saison Bio	Goûter : Cracotte chocolat Fromage frais sucré		Goûter : Brioche aux pépites Compote Bio	Goûter : Pain 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



# Menus de la Semaine du 25 au 29 mai 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Férié</b></p> <p><b>Lundi de Pentecôte</b></p>	<p>Salade composée à l'Emmental (salade, tomates)</p> <p></p> <p>Pâtes Bio sauce bolognaise végétarienne</p> <p></p> <p>Corbeille de fruits Bio</p> <p></p> <p></p> <p>Goûter : Fruit de saison Bio Pain jambon</p>	<p>Salade de riz Bio Niçois</p> <p></p> <p>Poisson pané</p> <p></p> <p>Carottes Bio</p> <p></p> <p>Pana cotta au coulis de fruits rouges au lait Bio</p>	<p></p> <p></p> <p>Concombre Bio et sa vinaigrette</p> <p></p> <p>Jambon fumé sauce Madère</p> <p></p> <p>Tian de légumes Bio (courgette, pomme de terre, tomate, oignon)</p> <p></p> <p>Compote de fruits Bio</p> <p></p> <p>Goûter : Yaourt aromatisé Madeleine</p>	<p>Rillettes de thon sur toast</p> <p></p> <p></p> <p>Sauté de dinde à l'Indienne</p> <p></p> <p>Riz Bio parfumé</p> <p></p> <p>Petit fromage frais Bio</p> <p></p> <p>Goûter : Pain 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



# Menus de la Semaine du 1er au 5 juin 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
  Radis bio et beurre	 Salade de lentilles Bio, vinaigrette aux herbes	  Tomates bio et thon	 Salade de pâtes multicolores Bio	Salade Caesar au poulet
 Emincé de dinde façon Kebab	  Bœuf Local à la Provençale	Quiche Lorraine	 Rôti de porc au jus	 Poisson à la Portugaise
 Blé Bio au beurre	 Haricots Bio persillés	  Salade verte Bio	Aubergines Bio à la provençale 	Riz Bio coloré 
 Salade de fruits frais Bio	  Saint Nectaire	Pastèque Bio 	Glace	Petit suisse sucré Bio 
Goûter : Laitage  Galette St Michel Bio	Goûter : Pain confiture Fruit Bio 		Goûter : Pâtisserie maison Petit suisse aux fruits	Goûter : Fromage blanc 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



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



# Menus de la Semaine du 8 au 12 juin 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
  Carottes Bio râpées et sa vinaigrette au basilic	Jambon, cornichons  Sauté de dinde sauce tomate romarin   Pommes de terre Bio aux poivrons   Yaourt Bio	Salade d'épinards frais Haché de veau grillé  Trio de légumes Bio Clafoutis aux fruits	 Tzatziki de concombres Bio  Joue de porc confite, jus au thym Coquillettes Bio au beurre  Compote de fruits Bio  Goûter : Viennoiserie Yaourt à boire	Goûter : Barre de céréales Fromage blanc Goûter : Cracotte chocolat Compote Bio  Goûter : Yaourt vanille 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













# Menus de la Semaine du 15 au 19 juin 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon Canari	Radis Bio et beurre  	Pommes de terre Bio à la mimolette 	Concombre Bio et vinaigrette  	Assiette de charcuteries
Sauté de poulet à la moutarde 	Jambon de dinde	Rôti de porc aux pruneaux  	Tortilla à l'Espagnole (poivron, tomate) 	Lasagne au saumon et épinards
Frites 	Purée de pomme de terre  	Tajine de légumes Bio 	Riz Bio pilaf  	Salade verte Bio   
Compote de fruits Bio 	Yaourt Bio  	Salade de pêche à la menthe	Fromage blanc Bio  	Comté  
Goûter : Petit Beurre Bio  Fruit de saison Bio 	Goûter : Pain pâte à tartiner  Compote Bio 		Goûter : Pâtisserie maison  Fromage blanc sucré 	Goûter : Yaourt 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













# Menus de la Semaine du 22 au 26 juin 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de tomates séchées, mozzarella, olives	Salade Niçoise	 Tomates Bio à la vinaigrette	Duo de maïs et cœur de palmiers	Melon
 Boulettes de bœuf	Poulet coco curry et citron vert	Pizza au fromage	  Rôti de porc sauce moutarde	 Poisson à la Bordelaise
 Pâtes Bio au Pesto	 Carottes Bio 	 Salade verte Bio 	 Ratatouille de légumes Bio 	 Riz Bio Pilaf
Glace	 Saint Nectaire 	Fromage blanc Bio aux fruits frais 	Flan pâtissier maison au lait Bio 	Yaourt Bio 
Goûter : Brioche  Fruit de saison Bio	Goûter : Pain barre de chocolat Yaourt vanille Bio 		Goûter : Yaourt vanille à boire Bio  Biscuit sablé	Goûter : Quatre quart Compote 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



# Menus de la Semaine du 29 juin au 3 juillet 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Radis Bio au beurre	 Concombre Bio à la ciboulette	 Farandole de crudités Bio	 Taboulé de boulgour Bio	  <b>Repas</b>  <b>Pique Nique</b>
 Carbonara de pâtes Bio aux deux saumons	 Boulettes d'agneau en tajine	 Poulet du Sud Ouest rôti au paprika	 Emincé de porc au curry	
 Corbeille de fruits de saison Bio	 Semoule Bio	 Petits pois et carottes Bio	 Brunoise de légumes aux épices	
 Goûter : Fruit de saison Bio Barre de céréales	 Crème aux œufs vanille et framboise au lait Bio	 Salade de fruits frais Bio	Goûter : Pâtisserie maison Compote	
Goûter : Pain chocolat Fromage blanc	Goûter : Pain fromage Fruit de saison Bio	Goûter : Pâtisserie maison Compote	Goûter : Pain 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