





















Menus de la Semaine du 20 au 24 avril 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			 	
Betteraves Bio vinaigrette	Taboulé de boulgour Bio		Concombre Bio en dés, et sa vinaigrette à la tomate	Salade Grecque (tomates, olives, Feta, Basilic)
	 			
Poisson meunière	Emincé de porc au curry		Saumonette à la tomate et au basilic	Boulettes de bœuf au coulis de tomates
				
Riz Bio aux légumes	Brunoise de légumes aux épices		Purée de Pomme de terre Bio	Semoule Bio au curcuma
				
			Emmental Bio 	Compote de fruits maison Bio 
Fromage blanc Bio à la vanille	Fruit de saison Bio			
				
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
 Salade de pâtes Bio	 Pastèque Bio		 Salade de blé Bio aux petits légumes du moment	
 Filet de poisson frais façon meunière	 Pâtes Bio à la Carbonara		 Emincé de porc au caramel	Férié
 Carottes Bio	 Salade verte Bio		 Haricots verts Bio sautés	Fête du travail
Mousse au chocolat blanc	 Fruit de saison Bio		 Fromage blanc Bio sucré au miel	
Goûter : Barre de céréales Fromage frais sucré	Goûter : Pain fromage Compote		Goûter : Pâtisserie maison 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 4 au 8 mai 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Betteraves Bio vinaigrette	   Radis Bio et beurre		 Salade Bio à l'emmental	
Cordon bleu de volaille	Omelette aux champignons   Pâtes Bio à l'emmental		  Sauté de porc à la moutarde 	Férialé
Petits pois carottes	Corbeille de fruits de saison Bio 		Purée de pomme de terre Bio	Armistice 1945
 Yaourt Bio			Compote pomme fruits rouges	
Goûter : Laitage Boudoirs	Goûter : Cracotte pâte à tartiner Fruit de saison Bio 		Goûter : Brioche à la confiture Yaourt à boire	

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
Melon jaune	Œuf dur mayonnaise			
				
Raviolis gratinés	Mélange de céréales Bio aux légumes du sud		<i>Férié</i>	<i>Pont de</i>
				
			<i>Ascension</i>	<i>l'Ascension</i>
Fruit de saison Bio	Fromage blanc Bio			
				
Goûter : Madeleine Fruit de saison Bio	Goûter : Pain barre de chocolat Yaourt vanille 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 18 au 22 mai 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tranche de jambon et beurre	Macédoine mayonnaise au thon		Salade Niçoise	Salade de semoule aux légumes Bio 
Wings de poulet			Cordon bleu de volaille	Pavé de poisson au citron 
Frites	Gratin de pâtes Bio aux légumes		 Courgettes Bio aux poivrons 	Tomates Bio à la provençale 
 Fruit de saison Bio	 Yaourt Bio local 		Mélange de fruits coupés de saison Bio  	Fromage blanc Bio  
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>Férié</p> <p>Lundi de Pentecôte</p>	 Betteraves Bio vinaigrette		Salade composée à l'Emmental (salade, tomates)	  Concombre Bio et sa vinaigrette
	Jambon blanc		 Pâtes Bio sauce bolognaise végétarienne	 Jambon fumé sauce Madère
	Haricots blancs à la tomate		 Corbeille de fruits Bio	 Tian de légumes Bio (courgette, pomme de terre, tomate, oignon)
	Mousse au chocolat	 Goûter : Fruit de saison Bio Pain jambon		 Goûter : Yaourt aromatisé 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 1er au 5 juin 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillette de thon sur toast	Radis bio et beurre		Salade de lentilles Bio, vinaigrette aux herbes	Salade de pâtes multicolores Bio
 				 
Sauté de dinde à l'Indienne	Emincé de dinde façon Kebab		Bœuf Local à la Provençale	Rôti de porc au jus
				
Riz Bio parfumé	Blé Bio au beurre		Haricots Bio persillés	Aubergines Bio à la provençale
				
Petit fromage frais Bio	Salade de fruits frais Bio		Saint Nectaire	Glace
				
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
Salade Caesar au poulet	Carottes Bio râpées et sa vinaigrette au basilic		Jambon, cornichons	Friand au fromage
 Poisson à la Portugaise	 Couscous de légumes bio et pois chiches		 Sauté de dinde sauce tomate romarin	 Parmentier aux deux poissons
 Riz Bio coloré	 Crème vanille framboise au lait Bio maison		 Pommes de terre Bio aux poivrons	 Salade verte Bio
 Petit suisse sucré Bio	 Goûter : Cracotte chocolat Compote Bio		 Yaourt Bio	 Corbeille de fruits Bio
Goûter : Barre de céréales Fromage blanc			Goûter : Viennoiserie Yaourt à boire	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
 Tzatziki de concombres Bio	Melon Canari		  Radis Bio et beurre	  Concombre Bio et vinaigrette
 Joue de porc confite, jus au thym	 Sauté de poulet à la moutarde		Jambon de dinde	Tortilla à l'Espagnole (poivron, tomate)
 Coquillettes Bio au beurre	Frites		 Purée de pomme de terre Bio	 Riz Bio pilaf
 Compote de fruits Bio	 Compote de fruits Bio		 Yaourt Bio 	 Fromage blanc Bio 
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
Assiette de charcuteries	Salade de tomates séchées, mozzarella, olives		Salade Niçoise	Duo de maïs et cœur de palmiers
Lasagne au saumon et épinards	Boulettes de bœuf		Poulet coco curry et citron vert	Rôti de porc sauce moutarde
Salade verte Bio	Pâtes Bio au Pesto		Carottes Bio	Ratatouille de légumes Bio
Comté	Glace		Saint Nectaire	Flan pâtissier maison au lait 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
Melon	Radis Bio au beurre		Concombre Bio à la ciboulette	
 Poisson à la Bordelaise	Carbonara de pâtes Bio aux deux saumons		Boulettes d'agneau en tajine	<i>C'est les</i> Vacances
 Riz Bio Pilaf	Corbeille de fruits de saison Bio		Semoule Bio 	Repas
Yaourt Bio 			Crème aux œufs vanille et framboise au lait Bio 	Pique Nique
Goûter : Fruit de saison Bio  Barre de céréales	Goûter : Pain chocolat Fromage blanc		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 d'origine France



Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine protégée



Aide UE à destination des écoles



IGP