



Menus de la Semaine du 31 août au 4 septembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	  Concombres Bio Parmentier végétarien    Salade verte Bio Fruit de saison Bio   Goûter : Pain pâte à tartiner Fruit Bio 	 Carottes râpées bio et sa vinaigrette balsamique  Tajine de boulettes de bœuf aux légumes Semoule Bio aux épices douces   Fromage blanc Bio  Goûter : Briochette chocolat Fromage frais sucré	  Salade de tomate Bio et mozzarella  Wings de poulet rôtis Frites Glace Goûter : Briochette chocolat Fromage frais sucré	 Salade de pâtes bio aux dës de mimolette  Pavé de lieu au four  Ratatouille de légumes Bio  Fruits de saison Bio   Goûter : Pain Fromage 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



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 7 au 11 septembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
  Melon ou pastèque Bio  Gratin de pâtes Bio sauce tomate   Salade verte Bio Cocktail de fruits au sirop, langue de chat Goûter : Madeleine Fromage blanc vanille	  Céleri Bio et sa sauce moutarde   Riz Crousty (Poulet pané, riz moelleux, sauce blanche)  Fromage blanc Bio et coulis de fruits  Goûter : Cracotte chocolat Yaourt nature Bio 	Pâté en croûte, cornichons   Estouffade de bœuf local à la provençale  Petits pois et carottes Bio Yaourt Bio sucré  Goûter : Yaourt à boire Bio Cake aux fruits	   Tomates Bio et sa vinaigrette miel moutarde à l'ancienne   Rôti de porc aux herbes  Purée de pomme de terre / courgettes Bio au fromage Crumble aux pommes Bio  Goûter : Yaourt à boire Bio Cake aux fruits	 Taboulé de semoule Bio à la menthe Filet de poisson frais façon meunière  Haricots verts persillés et pomme de terre Bio   Comté Goûter : Pain jambon Yaourt aromatisé

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 14 au 18 septembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Salade de haricots beurre Vinaigrette tomateée	 Salade de riz Bio à l'emmental	 Pizza reine	 Concombres Bio et sa vinaigrette	 Salade Coleslaw (chou blanc, carotte, mayonnaise)
 Sauté de porc aux champignons	Gratin de chou fleur au jambon	Rôti de bœuf au jus	 Couscous végétarien aux légumes Bio	Poisson du marché à la persillade
Coquillettes Bio à l'emmental	 Salade verte Bio	Duo de courgettes Bio aux herbes de Provinces	 Pot de crème eu beurre salé au lait Bio	Epinards Béchamel de lait Bio
 Corbeille de fruits de saison Bio	Compote de fruits Bio maison	Yaourt aromatisé Bio	 Clafoutis aux poires Bio	
Goûter : Barre quatre quart Fromage frais aux fruits	Goûter : Pain fromage Petit suisse aux fruits		Goûter : Biscuit sablé Compote Bio	Goûter : Pain pâte à tartiner Yaourt 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 21 au 25 septembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
  Salade verte Bio maïs et croutons   Sauté de bœuf local aux champignons  Semoule Bio aux dés de carottes  Emmental Bio  Goûter : Biscuit boudoir Fromage blanc aromatisé	  Carottes râpées Bio Lasagnes aux légumes et Mozzarella   Salade verte Bio  Poire au coulis de fruits rouges et chantilly Goûter : Cracotte chocolat Compote Bio 	 Boulgour en salade, dès de tomates bio  Pavé de lieu sauce végétale  Mélange de légumes Bio  Fromage blanc Bio sucré au miel	 Betteraves Bio et sa vinaigrette aux pommes  Palette de porc à la diable  Purée de patate douce Bio  Yaourt nature Bio  Goûter : Lait gélifié Madeleine chocolat	  Tomates Bio et thon  Poulet à l'Espagnol Pommes grenailles Crème au chocolat 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 28 septembre au 2 octobre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
  Salade de pommes de terre Bio et Emmental Cordon bleu  Carottes Bio Raisin Bio   Goûter : Yaourt Bio Spéculoos 	  Méli Mélo de tomates et concombres Bio Saucisse de Toulouse   Haricots blanc Bio mijotés  Saint Nectaire   Goûter : Pain confiture Fromage blanc sucré	Salade iceberg mimosa Emincé de dinde façon marengo  Blé Bio aux petits légumes  Yaourt aromatisé Bio  Goûter : Brioche au chocolat Yaourt à boire	  Salade verte Bio et surimi Gratin de pâtes Bio Mozzarella et Ricotta  Corbeille de fruits de saison Bio   Goûter : Brioche au chocolat Yaourt à boire	Macédoine mayonnaise Suprême de poisson frais sauce vierge  Pomme vapeur Bio  Fromage blanc 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 5 au 9 octobre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Salade de lentilles Bio	 Chiffonnade de salade Bio aux oignon frits	Rillettes de harengs et poisson blanc, pain grillé	 Haricots verts Bio vinaigrette	  Carottes Bio râpées et sa vinaigrette
 Bœuf local à la Bourguignonne 	Fish (poisson pané sauce tartare) And	 Boulettes de bœuf	 Emincé de dinde sauce Arabiata	Omelette au fromage et champignons
Semoule Bio 	Chips (Frites)	Purée de légumes Bio 	 Pâtes Bio au fromage	  Salade verte Bio 
 Fruit de saison Bio 	 Yaourt Bio 	Fromage frais aromatisé Bio 	Salade de fruits frais Bio 	Pastel de Nata
Goûter : Fromage blanc vanille Biscuit Bio 	Goûter : Cracotte jambon Fruit de saison Bio 		Goûter : Pâtisserie maison Petit suisse sucré	Goûter : Fruit de saison Bio  Pain fromage

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 12 au 16 octobre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Betterave Bio vinaigrette à la moutarde Haché de veau sauce échalotes  Lentilles aux carottes Bio  Cantal   Goûter : Laitage Fruit de saison Bio	  Céleri rave Bio et sa sauce cocktail Tartiflette de pdt Bio   Salade verte Bio  Compote de fruits Bio  Goûter : Pain pâte à tartiner Yaourt nature Bio 	Tomates au parmesan Quiche au poireau et Cantal   Salade verte Bio   Fruit de saison Bio  Goûter : Brioche à la confiture Laitage	Poireau mimosa  Rôti de bœuf  Poêlée de légumes et pommes de terre Bio Petit suisse Bio  Goûter : Brioche à la confiture Laitage	Salade de mâche vinaigrette  Filet de poisson frit au citron Riz Bio pilaf   Yaourt Bio  Goûter : Fruit de saison Bio  Fromage frais sucré

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