



Menus de la Semaine du 31 août au 4 septembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Melon Beignets de poisson  Pâtes Bio au fromage Fromage blanc aux fruits		  Concombres Bio Parmentier végétarien    Salade verte Bio Fruit de saison Bio  	  Salade de tomate Bio et mozzarella  Wings de poulet rôtis Frites Glace
	Goûter : Pain pâte à tartiner Fruit Bio 		Goûter : Briochette chocolat Fromage frais sucré	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
 Salade de pâtes bio aux dèdes de mimolette  Pavé de lieu au four  Ratatouille de légumes Bio  Fruits de saison Bio   Goûter : Madeleine Fromage blanc vanille	  Melon ou pastèque Bio  Gratin de pâtes Bio sauce tomate    Salade verte Bio Cocktail de fruits au sirop, langue de chat Goûter : Cracotte chocolat Yaourt nature Bio 		  Céleri Bio et sa sauce moutarde  Riz Crousty (Poulet pané, riz moelleux, sauce blanche)  Fromage blanc Bio et coulis de fruits  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 : 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
 Taboulé de semoule Bio à la menthe Filet de poisson frais façon meunière   Haricots verts persillés et pomme de terre Bio  Comté 	 Salade de haricots beurre Vinaigrette tomatée  Sauté de porc aux champignons   Coquillettes Bio à l'emmental  Corbeille de fruits de saison Bio 		 Salade de riz Bio à l'emmental Gratin de chou fleur au jambon Salade verte Bio  Compote de fruits Bio maison 	  Concombres Bio et sa vinaigrette  Couscous végétarien aux légumes Bio  Pot de crème eu beurre salé au lait 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 Coleslaw (chou blanc, carotte, mayonnaise)  Poisson du marché à la persillade  Epinards Béchamel de lait Bio  Clafoutis aux poires Bio Goûter : Biscuit boudoir Fromage blanc aromatisé	  Salade verte Bio maïs et croutons   Sauté de bœuf local aux champignons  Semoule Bio aux dés de carottes Emmental Bio   Goûter : Cracotte chocolat Compote Bio 		  Carottes râpées Bio Lasagnes aux légumes et Mozzarella   Salade verte Bio  Poire au coulis de fruits rouges et chantilly Goûter : Lait gélifié Madeleine chocolat	 Betteraves Bio et sa vinaigrette aux pommes  Palette de porc à la diable  Purée de patate douce Bio Yaourt nature 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 28 septembre au 2 octobre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
  Tomates Bio et thon  Poulet à l'Espagnol Pommes grenailles Crème au chocolat Goûter : Yaourt Bio Spéculoos 	  Salade de pommes de terre Bio et Emmental Cordon bleu Carottes Bio   Raisin Bio  Goûter : Pain confiture Fromage blanc sucré		  Méli Mélo de tomates et concombres Bio   Saucisse de Toulouse  Haricots blanc Bio mijotés  Saint Nectaire  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 : 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
Macédoine mayonnaise	Salade de lentilles Bio		 Chiffonnade de salade Bio aux oignon frits	 Haricots verts Bio vinaigrette
 Suprême de poisson frais sauce vierge 	  Bœuf local à la Bourguignonne		Fish (poisson pané sauce tartare) And	 Emincé de dinde sauce Arabiata 
Pomme vapeur Bio	Semoule Bio 		Chips (Frites)	Pâtes Bio au fromage
Fromage blanc Bio 	 Fruit de saison Bio 		 Yaourt Bio 	Salade de fruits Bio 
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
  Carottes Bio râpées et sa vinaigrette Omelette au fromage et champignons    Salade verte Bio Pastel de Nata Goûter : Laitage  Fruit de saison Bio	 Betterave Bio vinaigrette à la moutarde Haché de veau sauce échalotes  Lentilles aux carottes Bio  Cantal  Goûter : Pain pâte à tartiner Yaourt nature Bio 		  Céleri rave Bio et sa sauce cocktail  Tartiflette de pdt Bio   Salade verte Bio Compote de fruits Bio 	Poireau mimosa  Rôti de bœuf  Poêlée de légumes et pommes de terre Bio Petit suisse 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