



Menus de la Semaine du 2 au 6 novembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou chinois vinaigrette  Pâtes Bio à la bolognaise végé au fromage Salade de mâche   Fromage blanc bio Goûter : Laitage  Fruit de saison Bio	Œuf dur mayonnaise  Steak haché de veau sauce champignons  Poêlée de haricots blancs Bio du Sud Ouest  Salade d'ananas Bio et coulis de fruits  Goûter : Cracotte  pâte à tartiner Yaourt Bio	 Crème de légumes Bio  Poulet rôti aux herbes   Petits pois et carottes Bio Pont l'Evêque 	Poireau vinaigrette  Poisson meunière au citron Purée de potiron Bio  Gâteau au chocolat, crème anglaise Goûter : Petit suisse sucré Madeleine	Salade de maïs au surimi  Saucisse de Toulouse IGP Lentilles et carottes Bio  Corbeille de fruits de saison Bio   Goûter : Yaourt à boire Pain confiture

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 – Indication géographique protégée



Menus de la Semaine du 9 au 13 novembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Endives aux dés de jambon   Sauté de bœuf local aux champignons  Riz Bio aux petits légumes Corbeille de fruits de saison Bio   Goûter : Fromage blanc vanille Biscuit Bio 	 Betteraves Bio vinaigrette  Filet de poulet sauce tomate Purée de patate douce Bio  Mousse au chocolat au lait Goûter : Pain jambon Fruit de saison Bio 	<i>Féié</i> <i>Armistice 1918</i>	Rillettes aux deux poissons maison Couscous végétarien aux légumes Bio et pois chiches     Yaourt Bio Goûter : Yaourt à boire Pâtisserie maison	  Carottes Bio râpées  Hachis Parmentier à l'effilochée de canard confit Salade verte Bio  Compote de fruits Bio maison  Goûter : Fruit de saison Bio  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 – Indication géographique protégée



Menus de la Semaine du 16 au 20 novembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crème de potiron	  Salade de riz Bio au jambon	Salade chinoise (riz, soja, crevettes, carottes)	   Céleri rave et carottes râpées et mayonnaise	  Salade piémontaise (PDT, jambon, cornichons, mayonnaise)
Chipolatas	Cordon bleu de volaille	Quiche aux trois fromages	  Curry de porc	Filet de poisson sauce beurre blanc 
 Pâtes Bio au fromage	 Epinards béchamel au lait Bio	 Salade verte Bio 	 Semoule Bio aux épices douces	 Carottes Bio Vichy 
Crème dessert chocolat	 Fruit de saison Bio 	Compote pomme banane Bio 	 Cantal 	Panna cotta au lait Bio, coulis de framboise 
Goûter : Barre quatre quart Fromage frais sucré	Goûter : Cracotte chocolat Yaourt Bio 		Goûter : Cake aux fruits Petit suisse aux fruits	Goûter : Laitage 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 – Indication géographique protégée



Menus de la Semaine du 23 au 27 novembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade du chef sauce crémeuse  Boulettes de bœuf aux oignons Purée de courge et pomme de terre Bio au fromage  Corbeille de fruit de saison Bio   Goûter : Biscuit Bio  Fromage blanc aromatisé	  Salade Coleslaw (chou blanc, carottes râpées, mayonnaise) Omelette au fromage  Poêlée de légumes de saison Bio  Salade de fruits frais Bio  Goûter : Pain fromage Fruit de saison Bio 	 Haricots verts Bio vinaigrette  Garbure  Et ses légumes Bio  Saint Nectaire  Goûter : Lait gélifié Madeleine	 Quinoa Bio vinaigrette aux oignons rouges   Rôti de porc jus au thym  Gratin de chou fleur Bio Entremet chocolat maison au lait Bio  Goûter : Lait gélifié Madeleine	 Potage de légumes Bio et vermicelle  Filet de poisson du marché à la Bordelaise  Riz Bio à l'Espagnole  Yaourt Bio  Goûter : Pain chocolat Fruit de saison

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 – Indication géographique protégée



Menus de la Semaine du 30 novembre au 4 décembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
   Carottes Bio râpées et vinaigrette balsamique Wings de poulet Frites Fromage blanc Bio et coulis   Goûter : Flan nappé caramel Spéculoos	 Pâté de campagne  Escalope de dinde, jus au thym  Lentilles aux carottes Bio Salade de fruits frais Bio  Goûter : Cracotte confiture Fromage blanc sucré	 Velouté de poireaux et Pdt Bio   Colombo de porc Riz Créole Bio  Fruit de saison Bio  Goûter : Pâtisserie maison Yaourt à boire Bio 	 Chou fleur Bio mimosa Tartiflette végétarienne  Salade verte Bio  Compote de pommes Bio maison  Goûter : Pâtisserie maison Yaourt à boire Bio 	 Betteraves Bio vinaigrette Filet de lieu rôti  Pâtes Bio au beurre  Fromage frais aromatisé Bio  Goûter : Brioche au chocolat Petit suisse 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 – Indication géographique protégée



Menus de la Semaine du 7 au 11 décembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade d'avocats	Nems de légumes	 Carottes Bio râpées et vinaigrette aux herbes 	Terrine de légumes mayonnaise	Salade de pomme de terre Bio à la mimolette 
 Hachis Parmentier	 Emincé de poulet	Pizza aux fromages	Jambon fumé sauce moutarde	Poisson pané au citron
Salade verte Bio 	Riz Bio aux légumes 	 Salade verte Bio 	Haricots blancs Bio mijotés 	Epinards à la béchamel au lait Bio 
Liégeois vanille	Fruit de saison Bio 	Compote pomme ananas Bio 	 Cantal 	Poires au chocolat, amandes grillées
Goûter : Fromage blanc vanille Biscuit Bio 	Goûter : Pain charcuterie Yaourt vanille Bio 		Goûter : Brownie Petit suisse sucré	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 – Indication géographique protégée



Menus de la Semaine du 14 au 18 décembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Velouté de butternut Bio   Sauté de porc à la tomate Poêlée de légumes d'hiver Bio  Fromage blanc Bio et sirop d'Agave   Goûter : Laitage  Fruit de saison Bio	 Haricots verts Bio à l'échalote Pomme de terre Bio façon raclette   Salade verte Bio  Fruit de saison Bio   Goûter : Cracotte pâte à tartiner  Petit suisse Bio 	 Salade de Quinoa et lentilles Bio  Filet de poulet sauce crème  Carottes Bio aux oignons Yaourt aromatisé Bio 	Repas de Noël Goûter : Petit suisse sucré Madeleine au chocolat	Œuf dur sauce cocktail Parmentier de poisson  Salade verte Bio  Petit fromage frais aromatisé Bio  Goûter : Fruit de saison Bio  Brioche 

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 – Indication géographique protégée