



# Menus de la Semaine du 6 au 10 janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Endives à la mimolette	Soupe de légumes du moment Bio	Œuf dur mayonnaise	 GALETTE DES ROIS	Céleri rave Bio et vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
Pizza jambon / fromage	Pâtes Bio aux légumes et mozzarella fondue	Rôti de bœuf VBF	Escalope de dinde sauce tomate et basilic	Paella de la mer au riz Bio
Salade verte Bio	Fruit de saison Bio	Haricots beurre persillés	Petits pois Bio à la française	Saint Nectaire
Yaourt Bio à la vanille		Fromage blanc Bio	Galette des rois	
Goûter : Compote Quatre quart	Goûter : Pain confiture Fruit de saison Bio		Goûter : Pâtisserie maison Yaourt à boire	Goûter : Fromage frais 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 – Indication géographique protégée













# Menus de la Semaine du 13 au 17 janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe au jambon	Salade de mâche et betteraves Bio sauce crémeuse 	Haricots verts vinaigrette 	Carottes Bio râpées   	Chou fleur Bio Vinaigrette 
Omelette au fromage  	Sauté de bœuf local façon bourguignon   	Haut de cuisse de poulet du Sud Ouest rôti aux herbes 	Tartiflette maison de pomme de terre Bio   	Poisson meunière au citron 
Carottes Bio Vichy 	Semoule Bio parfumée 	Pâtes Bio à l'Emmental 	Salade verte Bio  	Riz Bio aux légumes 
Fromage blanc bio  	Mousse au chocolat aux brisures de spéculoos 	Yaourt Bio sucré  	Salade de bananes et orange Bio  	Fruits au sirop 
Goûter : Boudoirs Petit-suisse 	Goûter : Pain barre de chocolat Yaourt vanille Bio 		Goûter : Pain fromage Fruit de saison Bio 	Goûter : Fruit de saison 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 – Indication géographique protégée



# Menus de la Semaine du 20 au 24 janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Champignons à la Bulgare</p> <p> </p> <p>Sauté de dinde à l'estragon </p> <p>Purée de patate douce Bio </p> <p> </p> <p>Yaourt nature Bio</p> <p>Goûter : Barre de céréales Fruit de saison</p>	<p></p> <p>Guacamole et tortillas</p> <p>Fajitas </p> <p>Mélange de salades Bio </p> <p>Flan mexicain</p> <p>Goûter : Pain fromage Compote</p>	<p></p> <p>Salade de blé Bio aux légumes</p> <p></p> <p>Pavé de poisson persillade </p> <p>Poêlée de légumes du moment Bio </p> <p>Fromage blanc Bio aux fruits </p> <p>Goûter : Brioche à la confiture Fruit de saison Bio </p>	<p></p> <p>Assiette de charcuterie et cornichon</p> <p>Rôti de dinde au romarin </p> <p>Lentilles et carottes mijotées Bio </p> <p>Cantal </p> <p>Goûter : Brioche à la confiture Fruit de saison Bio </p>	<p></p> <p>Soupe de légumes Bio aux vermicelle </p> <p>Brandade de poisson</p> <p> </p> <p>Salade verte Bio </p> <p>Ananas frais Bio </p> <p>Goûter : Fruit Pain chocolat</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 – Indication géographique protégée



# Menus de la Semaine du 27 au 31 janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Salade composée au fromage et croûtons  Joue de porc confite Gratin de Crozets  Corbeille de fruits de saison Bio 	 Betteraves Bio vinaigrette  Saucisse de volaille  Pâtes Bio au fromage Salade de fruits frais Bio 	 Velouté de potiron Bio Tarte aux fromages  Salade verte Bio  Crème dessert caramel	   Carottes râpées Bio et maïs   Echine de porc jus au thym Potatoes  Comté 	 Tranche de jambon - beurre  Filet de poisson au four Poêlée de légumes Bio  Crêpe nappée à la pâte à tartiner
Goûter : Yaourt vanille Quatre quart	Goûter : Fruit de saison Bio Pain miel		Goûter : Cake aux chocolat Compote	Goûter : Pain et fromage 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 3 au 7 février 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de mâche vinaigrette à la ciboulette	Endives au fromage vinaigrette	Salade de pâtes Bio au surimi	Salade de haricots verts Bio vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise
Haché de veau poêlé	Chili Sin Carne Végétal	Blanquette de dinde à l'ancienne	Bœuf local sauce tomate romarin	Filet de poisson du marché rôti au citron
Purée de pomme de terre Bio et rutabaga	Riz Bio Mexicain	Carottes Bio Vichy	Blé Bio au curry	Epinards sauce béchamel au lait Bio
Poire façon Melba	Emmental Bio	Fromage frais sucré Bio	Corbeille de fruits de saison Bio	Fromage blanc Bio et compote
Goûter : Compote Bio Biscuit sablé	Goûter : Pain confiture Fromage blanc		Goûter : Briochette au chocolat Petit suisse Bio	Goûter : Barre de céréales 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 10 au 14 février 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
   Radis Bio et beurre	  Farandole de crudités Bio	 Velouté pois cassés Bio	 Taboulé de boulgour Bio	Salade Caesar
 Carbonara de pâtes aux deux saumons	 Couscous aux légumes Bio et pois chiches	 Poulet du Sud Ouest rôti au paprika	 Emincé de porc au caramel	Poisson pané au citron
  Salade verte Bio	 Crème aux œufs vanille et framboise au lait Bio	 Petits pois et carottes Bio	Julienne de légumes aux quatre épices	Purée de légumes du moment Bio 
  Corbeille de fruits de saison Bio	 Camembert Bio	 Petit suisse Bio aromatisé	 Corbeille de fruits de saison Bio 	Goûter : Madeleine Fruit de saison Bio 
Goûter : Fruit de saison Bio Barre de céréales 	Goûter : Pain Fromage Compote		Goûter : Pâtisserie maison Yaourt	

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 17 au 21 février 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos au sucre	Haricots beurre à la vinaigrette tomate	Céleri rave Bio aux pommes	Potage de légumes Bio et vermicelle	Salade de pâtes Bio à la mimolette vinaigrette
Omelette au fromage	Emincé de dinde façon Khebab	Raclette de pomme de terre Bio et charcuterie	Saucisse de Toulouse	Filet de poisson sauce tomate et basilic
Poêlée campagnarde	Riz Bio parfumé	Salade verte Bio	Haricots blancs et carottes mijotés Bio	Carottes Bio aux oignons
Crème dessert vanille	Fromage frais aux fruits Bio	Yaourt à la vanille Bio	Crumble pomme Bio fruits rouges	Corbeille de fruits de saison Bio
Goûter : Quatre quart Yaourt aromatisé Bio	Goûter : Pain fromage Fruit de saison Bio		Goûter : Brioche tressée Petit suisse sucré	Goûter : Fruit de saison Pain miel

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