



Menus de la Semaine du 10 au 14 mars 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de mâche vinaigrette à la moutarde à l'ancienne</p> <p> Sauté de bœuf local Stroganoff </p> <p>Mélange de céréales aux épices Bio </p> <p> Yaourt Bio </p> <p>Goûter : Fromage blanc Fruit de saison Bio </p>	<p>Avocat et macédoine mayonnaise</p> <p>Saumonette à la persillade </p> <p>Haricots verts bio à l'ail </p> <p>Fromage blanc Bio et confiture </p> <p>Goûter : Pain chocolat Compote</p>	<p>Rillettes de sardines sur toast </p> <p>Tarte aux poireaux, et Cantal </p> <p>Salade verte Bio </p> <p> Fruit de saison Bio </p> <p>Goûter : Pâtisserie maison Fruit de saison Bio </p>	<p>Thon en salade </p> <p>Sot l'y laisse de dinde jus au thym </p> <p>Gratin de Pâtes Bio </p> <p>Poire au sirop Bio </p> <p>Goûter : Pâtisserie maison Fruit de saison Bio </p>	<p> Carottes Bio râpées et vinaigrette au citron</p> <p>Poisson pané </p> <p>Riz Bio à la tomate</p> <p> Emmental Bio </p> <p>Goûter : Fromage frais sucré Madeleine</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



pas du conseil municipal s'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 mars 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pâtes perles	Haricots verts Bio vinaigrette à l'échalote	Céleri Bio rémoulade	Radis Bio au beurre	Velouté de poireau et pdt Bio
Sauté de poulet sauce chasseur	Jambon fumé sauce diablottin	Carmentier de poisson frais (purée de pdt et carotte)	Pasta Bio à la bolognaise et à l'emmental	Nuggets de blé sauce tartare
Carottes Bio Vichy	Frites	Salade verte Bio	Salade de fruits frais Bio	Mélange de légumes de saison Bio
Yaourt Bio aromatisé	Corbeille de fruits de saison Bio	Entremet au chocolat au lait Bio maison		Gouda Bio
Goûter : Barre de céréales Fruit de saison Bio	Goûter : Pain confiture Yaourt vanille Bio		Goûter : Brioche chocolat Petit suisse sucré	Goûter : Compote 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



pas du conseil municipal s'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 24 au 28 mars 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
  <p>Carottes Bio et thon et échalotes</p>	<p>Salade asiatique, vinaigrette aigre douce</p>	<p>Œuf dur sauce cocktail</p>	  <p>Salade de pomme de terre Bio et sauce ravigote</p>	<p>Jeunes pousses à l'emmental</p>
<p>Omelette au fromage et pommes de terre</p>  <p>Salade verte Bio </p>	 <p>Bœuf Local façon bourguignon</p>  <p>Semoule bio aux petits légumes</p>	  <p>Emincé de dinde aux champignons</p> <p>Purée de légumes Bio </p>	<p>Cordon bleu de volaille</p> <p>Epinards en branches à la béchamel de lait Bio </p>	 <p>Poisson au curry</p> <p>Riz Bio façon pilaf </p>
 <p>Petit suisse Bio aux fruits</p>	 <p>Fromage blanc Bio</p> 	<p>Muffin aux pépites de chocolat</p>	<p>Corbeille de fruits de saison Bio </p> 	 <p>Compote de fruits Bio</p>
<p>Goûter : Boudoirs Fromage blanc</p>	<p>Goûter : Pain fromage Compote</p>		<p>Goûter : Pâtisserie maison Fruit de saison Bio </p>	<p>Goûter : Yaourt aromatisé Bio Cake aux fruits </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



pas du conseil municipal s 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 31 mars au 4 avril 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Salade de blé Bio aux légumes croquants	Iceberg aux croûtons, vinaigrette à la framboise   Saucisse de Toulouse	 Céleri Bio vinaigrette	  Assiette de crudités Bio	Macédoine mayonnaise
Haché de veau sauce échalotes Duo de haricots	Purée de pomme de terre Bio au fromage  Ananas frais	Quiche aux deux fromages au lait Bio   Salade verte Bio  Compote pomme banane Bio à la vanille 	 Rôti de bœuf au jus Purée de pois cassés Bio  Fromage blanc bio et coulis  	Filet de poisson frais à la persillade  Carottes Bio persillées Riz au lait Bio 
 Yaourt Bio 	Goûter : Fruit de saison Bio Barre de céréales 	Goûter : Gâteau marbré Lait Bio 	Goûter : Pain pâte à tartiner Fromage blanc 	

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



pas du conseil municipal s 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 avril 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Asperges vinaigrette	Salade Niçoise	Velouté de pois cassés Bio	Légumes croquants Bio et sauce cocktail	Salade de jeunes pousses au surimi
Escalope de dinde sauce champignons	Echine de porc	Pavé de poisson au four	Boulettes de bœuf sauce tomate	Rougail de saucisse
Lentilles et carottes Bio	Petits pois Bio	Gratin de chou fleur Bio	Poêlée de légumes Bio	Riz pilaf Bio
Yaourt aromatisé Bio	Corbeille de fruits de saison Bio	Liégeois à la vanille	Compote pomme ananas Bio	Tomme Catalane
Goûter : Fruit Quatre quart	Goûter : Pain fromage Fruit de saison Bio		Goûter : Pâtisserie maison Compote Bio	Goûter : Barre de céréales Fromage blanc

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



pas du conseil municipal s 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 avril 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Le Conseil Municipal des Enfants</p> <p>Samossa au bœuf et au curry</p> <p>Murg salad</p> <p>West Indies cake</p> <p>Goûter : Yaourt Bio Brioche</p>	<p>Carottes Bio râpées et vinaigrette</p> <p>Riz Bio cantonais végétarien</p> <p>Cantal</p> <p>Goûter : Petit-beurre Fruit de saison Bio</p>	<p>Concombres Bio vinaigrette</p> <p>Hachis Parmentier</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Salade de fruits frais Bio</p> <p>Goûter : Viennoiserie Petit suisse sucré</p>	<p>Joyeuses Pâques</p> <p>Salade verte Bio au chèvre sur toast</p> <p>Tajine de boulettes d'agneau au citron confit</p> <p>Semoule Bio aux épices</p> <p>Gâteau au chocolat</p> <p>Goûter : Pain miel Compote</p>	<p>Salade de pâtes Bio</p> <p>Poisson frais du marché rôti</p> <p>Haricots verts Bio au beurre</p> <p>Camembert Bio</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



pas du conseil municipal s enfants



Viande origine France



Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine protégée



Aide UE à destination des écoles



IGP – Indication géographique protégée