

JOUR SEMAINE	SEMAINE Du 30/03/26 au 03/04/26	SEMAINE Du 06/04/26 au 10/04/26	VACANCES Du 13/04/26 au 17/04/26	VACANCES Du 20/04/26 au 24/04/26	SEMAINE Du 27/04/26 au 01/05/26
LUNDI 	Salade verte tomate maïs Paupiette de veau sauce moutarde Macaronis Port Salut Compote de pommes	FERIE	Carottes râpées* Nuggets de volaille Pommes de terre et ratatouille Yaourt nature sucré	Betteraves rouges et maïs Sauté de porc à la dijonnaise Coquillettes Fromage Fruit de saison	MENU ST. VINCENT DE PAUL Salade Mikado* Paupiette de veau sauce moutarde Pommes sautées lamelles Saint Paulin Tarte aux pommes
MARDI 	Terrine de campagne Cordon bleu de dinde Petits pois fins Vache qui rit Kiwi*	Salade d'endives aux dés de jambon Médailillon de merlu sauce aurore Semoule de blé aux petits légumes Panna cotta au coulis de fruits rouges	Salade de haricots verts mimosa Hachis Parmentier Salade verte Fromage Fruit de saison	Salade Marco polo Filet de colin pané Gratin de choux-fleurs Fromage blanc	Mousse de foie de porc Filet de dinde sauce crème Printanière de légumes Port Salut Banane
MERCREDI 	Carottes râpées* Chili con carne Riz basmati Yaourt nature sucré	Salade de betteraves rouges mimosa Steak haché sauce Bercy Frites Flan pâtissier aux pruneaux	Salade de tomate vinaigrette Rôti de porc sauce champignons Petits pois fins Fromage Pâtisserie	Salade Coleslaw* Steak haché de veau sauce tomate Frites Fromage Compote de pommes et biscuit	Duo de carotte et céleri râpés* Sauté de bœuf provençale Tortis Fromage Cocktail de fruits au sirop
JEUDI 	Taboulé aux légumes frais Sauté de porc Marengo Haricots verts Entremets au chocolat	Salade catalane (Chou blanc, carotte, radis, poivron vert) Poulet rôti au jus Poêlée de légumes campagnarde Riz au lait maison	Salade piémontaise Bouchée garnie au poisson et petits légumes Salade verte Entremets à la vanille	Pizza jambon fromage Poulet rôti au jus Haricots verts Fromage Fruit de saison	MENU VEGETARIEN Salade de choux-fleurs crevettes œufs sauce cocktail Lasagnes aux légumes Salade verte Fromage frais bio saveur vanille
VENDREDI 	Céleri rémoulade* Filet de colin pané Pommes de terre vapeur Fromage blanc	Œufs durs mayonnaise Chipolatas grillées Lentilles verte à la crème Saint Paulin Pomme*  	Céleri rémoulade* Rougail saucisse Riz basmati Mousse au chocolat	Œuf dur mayonnaise et salade verte Pavé de saumon sauce citron Poêlée de légumes Riz au lait 	FERIE



La mairie vous informe que les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes tels que : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques. Les cuisines municipales se réservent la possibilité de modifier les menus, en fonction des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mois.

Toutes nos viandes proviennent exclusivement d'animaux nés, élevés et abattus en France. (productions locales)

FRUITS ET LEGUMES CRUS

FRUITS ET LEGUMES CUIITS

VIANDE POISSON ŒUF

FECULENT

PRODUIT LAITIER

MATIERE GRASSE

PATISSERIE