


















JOUR SEMAINE	SEMAINE Du 01/06/26 au 05/06/26	SEMAINE Du 08/06/26 au 12/06/26	SEMAINE Du 15/06/26 au 19/06/26	SEMAINE Du 22/06/26 au 26/06/26	SEMAINE Du 29/06/26 au 03/07/26
LUNDI 	Duo de concombre et radis râpés* Steak haché sauce Bercy Pommes de terre rissolées Camembert Poires au sirop chocolat	Salade de betteraves rouges vinaigrette Chipolatas grillées Lentilles vertes au jus Fromage blanc	Salade Mikado* Poulet rôti au Jus Ratatouille Riz au lait maison 	Salade Pee-Wee (Pâtes, ananas, mimolette) Escalope de veau hachée sauce moutarde Printanière de légumes Flan nappé caramel	Cocombre à la crème* Gratin de ravioles au boeuf sauce tomate Salade verte Compote multifruits
MARDI 	<i>MENU FERNAND VADIS</i> Pastèque* Tomate farcie maison  Riz pilaf Yaourt nature sucré	Carottes râpées mimosa* Pavé de collin sauce aurore Riz aux petits légumes Mousse au chocolat 	Saucisson à l'ail Hachis Parmentier Salade verte Vache qui rit Pomme* 	<i>MENU ST.VINCENT DE PAUL</i> Duo de melon et pastèque* Rougail saucisse Riz Basmati Emmental Esquimau à la fraise	Mousse de foie de porc Jambalaya de poulet Duo de pommes de terre et carotte Tomme de Savoie Abricots*
MERCREDI 	Carottes et courgettes râpées* Spaghetti à la bolognaise Gâteau yaourt aux pommes 	Macédoine de légumes Paleron de boeuf sauce piquante Coquillettes Ile flottante 	Pastèque* Escalope de porc sauce charcutière Haricots blancs tomates Babybel Chou à la crème 	Œufs durs mimosa Cordon bleu de dinde Coquillettes Kiri Nectarine*	Salade de tomate Mozzarella* Paupiette de veau sauce petits légumes Flageolets verts Flan pâtissier
JEUDI 	Rillettes de porc Filet de dinde sauce crème Petits pois carotte Cantafrais Pêche* 	Melon* Blanquette de dinde Carottes Vichy Semoule au lait maison	<i>MENU VEGETARIEN</i> Salade de choux-fleurs, tomate, œuf sauce cocktail Quiche au fromage Salade verte Panna cotta au caramel 	Salade de betteraves rouges vinaigrette Sauté de boeuf bourguignon Pommes noisette Port Salut Prunes* 	Salade verte tomate Emmental Jambon grill sauce Madère Poêlée de légumes campagnarde Liégeois au chocolat
VENDREDI 	Salade de tomate vinaigrette* Filet de collin pané Pommes de terre vapeur Petit suisse aromatisé	Œufs durs mayonnaise Rôti de porc sauce champignon Haricots verts Saint Paulin Abricots* 	<i>MENU ANGLAIS</i> Salade Coleslaw* Fish'n chips de collin sauce Cheddar Pommes sautées lamelles Muffin au chocolat crème anglaise	Salade amérICAINE (Blanc de volaille, maïs, poltron, œuf, tomate, vinaigrette au ketchup) Bouchée garnie au poisson et petits légumes Salade verte Entremets au chocolat	Pastèque*  Hamburger au boeuf maison Frites Esquimau à la vanille



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 CUITS

VIANDE POISSON ŒUF

FECULENT

PRODUIT LAITIER

MATIERE GRASSE

PATISSERIE