

PLANNING DES MENUS

Produit bio

Produit locaux

Produit bio et locaux



DU 30/03/26 AU 24/04/26

Le lundi le pain est BIO



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
30/03/2026	31/03/2026	01/04/2026	02/04/2026	03/04/2026
Sardines à l'huile	Salade verte aux noix	Macédoine de légumes	Céleri rémoulade	Salade de pois chiche
Escalope de poulet pané	Colombo de porc	Pavé de saumon sauce ciboulette	Rôti de veau	Tortelloni
Haricots verts	Semoule	Pomme vapeur	Petits pois	ricotta et spinaci
Semoule au lait	Yaourt nature sucré	Fromage Fruit	Yaourt aux fruits mixés	Fruit
06/04/2026	07/04/2026	08/04/2026	09/04/2026	10/04/2026
	Friand au fromage	Salade de pâtes	Salade d'endives aux dés de mimolette	Radis beurre
FERIE	Rôti de bœuf	Lentilles	Saucisses de Toulouse	Dos de colin sauce crevettes
	Ratatouille	aux légumes	Haricots blancs	Riz pilaf
	Fruit	Fromage Fruit	Yaourt aromatisé	Pâtisserie
13/04/2026	14/04/2026	15/04/2026	16/04/2026	17/04/2026
Pamplemousse au sucre	Salade de choux vert	Salade verte composé	Taboulé	Concombre à la crème
Poulet rôti	Navarin de mouton	Spaghetti	Haricots rouges	Tortelloni
Poêlée de légumes	Coquillettes	Bolognaise	à l'orientale	au saumon
Fromage Fruit	Yaourt nature sucré	Pâtisserie	Fromage Fruit	Liégeois
20/04/2026	21/04/2026	22/04/2026	23/04/2026	24/04/2026
Salade de tomates	Pâté de campagne	Salade verte aux dés d'emmental	Salade de pois chiche	Salade de pomme de terre
Cordon bleu	Sauté de veau aux olives	Rôti de porc	Tortis	Beignet de colin
Haricots beurre	Semoule	Carottes Vichy	au râpé	Courgettes au curry
Riz au lait	Yaourt aromatisé	Pâtisserie	Fruit	Fruit

La Commune se réserve le droit de changer les menus en fonction des livraisons et des ruptures de stock

VACANCES SCOLAIRES

VIANDE BOVINE : ORIGINE France SAUF INDICATION CONTRAIRE QUI SERA EMISE PAR LA CUISINE