

PLANNING DES MENUS

Produit bio

Produit local

Produit bio et local



DU 27/04/26 AU 22/05/26

Le lundi le pain est BIO



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
27/04/2026	28/04/2026	29/04/2026	30/04/2026	01/05/2026
Sardines à l'huile	Radis beurre	Taboulé	Carottes râpées	
Nuggets de poulet	Rôti de veau	Haricots rouges	Poisson meunière	FERIE
Haricots verts	Purée	à la tomates	Poêlée de légumes	
Fromage Fruit	Yaourt nature sucré	Fromage Fruit	Semoule au lait	
04/05/2026	05/05/2026	06/05/2026	07/05/2026	08/05/2026
Salade de tomates	Salade verte aux croûtons	Pizza	Céleri rémoulade	
Cordon bleu	Sauté de veau aux olives	Saucisses de Toulouse	Couscous	FERIE
Salsifis	Tortis	Printanière de légumes	de légumes	
Compote pomme banane	Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat	Fromage Fruit	
11/05/2026	12/05/2026	13/05/2026	14/05/2026	15/05/2026
Quiche lorraine	Radis beurre	Concombre à la crème		
Rôti de bœuf	Rôti de porc	Paupiette de veau	FERIE	FERIE
Choux fleur persillés	Carottes Vichy	Coquillettes		
Fruit	Yaourt nature sucré	Liégeois		
18/05/2026	19/05/2026	20/05/2026	21/05/2026	22/05/2026
Maquereaux à la moutarde	Coleslaw	Betteraves rouges	Pâté de campagne	Carottes râpées
Escalope de poulet pané	Sauté de porc	Poisson provençale	Rôti de veau	Chili
Haricots beurre	Purée	Courgettes persillées	Petits pois	sin carne
Riz au lait	Yaourt aromatisé	Fromage Fruit	Yaourt aux fruits mixés	Fromage 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