

Du 4 mai au 10 mai 2026

Menus susceptibles d'être adaptés en cas de régimes spécifiques

	Lundi prod lundi Livre lundi	Mardi prod lundi Livre mardi	Mercredi prod mardi Livre mercredi	Jeudi prod mardi Livre mercredi	Vendredi Ferie prod mercredi Livre mercredi	Samedi Prod mercredi livre jeud	DimancheProd jeudi livre jeud
Hors d'œuvre	Segments de pamplemousse	Radis rondelles Vinaigrette à la moutarde a l'ancienne	Salade dé blé bio Vinaigrette à la moutarde	Salade de lentilles bio Vinaigrette moutarde	Pastèque	Melon	Salade verte bio aux noix Vinaigrette ciboulette
Plat protidique	Raviolis de légumes bio	Bœuf bourguignon	Pave de saumon sauce a l'oseille	Galette boulgour haricots rouges à la mexicaine	Saucisse de Montbéliard sauce fumée	Boulettes de sarrasin sauce teriyaki	Coq au vin
Sa garniture		Pommes de terre boulangères	Haricots verts bio	Petits pois mijotés	Haricots Blanc sauce tomate	Riz bio	Purée de courgettes bio
Produits laitiers	Petit suisse BIO	Emmental bio	Yaourt nature bio	Coulommiers bio	Cervelle des canuts	Fromage frais Tartare	Fromage blanc bio
Desserts	Maronsui's	Crumble pomme rhubarbe	Compote	Fruit de saison bio	Fruit de saison bio	Crème dessert saveur vanille (indiv)	Cake au chocolat

Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy

Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.

Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.

Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.

Produit issu de l'agriculture Biologique

Viande française

Appellation d'Origine Protégée

Plat végétarien

Viande bovine française

Produit de la mer durable



Du 11 mai au 17 mai 2026

Menus susceptibles d'être adaptés en cas de régimes spécifiques

	Lundi prod lundi TOT Livre lundi	Mardi prod lundi apm Livre mardi	Mercredi prod lundi apm Livré mardi	Jeudi prod mardi matin TOT Livre mardi	Vendredi prod mardi apm Livre mercredi	Samedi RILLIEUX PROD MARDI LIVRAISON MERCREDI	Dimanche RILLIEUX PROD MARDI LIVRAISON MERCREDI
Hors d'œuvre	Terrine de poisson et mayonnaise	Salade de haricots verts	Salade de cœur de palmier	Feuilleté au fromage	Salade de riz bio 	Fond d'Artichaut	Salade de lentilles
Plat protidique	Croissant jambon emmental	Brandade de colin d'Alaska pmd	Blanquette de veau	Cordon bleu de volaille	Œufs durs bio sauce mornay	Quenelle nature bio sauce tomate	Bœuf bourguignon
Sa garniture	Salade iceberg et vinaigrette moutarde	(pdt bio)	Riz bio	Brocolis bio	Poêlée de légumes	Bouchée croûte	Carottes bio à l'ail
Produits laitiers	Camembert bio	Yaourt nature bio 	Bleu d'Auvergne AOP	Fromage fondu Picon	Saint Nectaire AOP	Fromage blanc	Fromage frais Chanteneige bio
Desserts	Marons'uis	Fruit de saison	Liégeois café	Compote (indiv)	Fruit de saison	Compote (indiv)	Fruit de saison

Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy

Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.

Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.

Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.

Produit issu de l'agriculture Biologique

Viande française

Appellation d'Origine Protégée

Plat végétarien

Viande bovine française

Produit de la mer durable



Du 18 mai au 24 mai 2026

Menus susceptibles d'être adaptés en cas de régimes spécifiques

	Lundi prod lundi Livre lundi	Mardi prod lundi Livre mardi	Mercredi prod mardi Livre mercredi	Jeudi prod mercredi Livre jeud	Vendredi prod mercredi Livre jeudi	Samedi Prod jeudi livre vendredi	DimancheProd jeudi livre vendredi
Hors d'œuvre	Taboulé	Radis roses et beurre	Houmous et son gressini	Salade verte bio Vinaigrette moutarde	Macédoine mayonnaise	Pastèque bio	Melon bio
Plat protidique	Feuilleté de poisson	Gratin de penne végétarien bio 	Sauté de dinde sauce au curry	Filet de saumon sauce crème à la tomate	Roti de bœuf froid	Andouillette sauce Dijonnaise	Omelette bio à l'emmental
Sa garniture	Epinards hachés bio à la béchamel		Brocolis bio	Polenta	Lentilles mijotées bio	Écrasé de pommes de terre bio	Ratatouille
Produits laitiers	Gouda bio	Fromage fondu Kiri	Pont l'Evêque AOP 	Fromage frais Ptit louis	Yaourt nature bio 	Tomme grise	Fromage blanc
Desserts	Liégeois chocolat	Salade de fruit bio de saison	Cube de pêches au sirop	Smoothie framboise basilic	Fruits de saison bio 	Ile flottante et sa crème anglaise	Cake au citron

Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy

Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.

Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.

Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.

Produit issu de
l'agriculture Biologique

Viande française

Appellation d'Origine Protégée

Plat végétarien

Viande bovine française

Produit de la mer durable



Du 25 mai au 31 mai 2026

Menus susceptibles d'être adaptés en cas de régimes spécifiques

	Lundi prod lundi Livre lundi	Mardi prod mardi Livre mardi	Mercredi prod mardi Livre mercredi	Jeudi prod mercredi Livre jeudi	Vendredi prod mercredi Livre jeudi	Samedi Prod mercredi livre jeud	DimancheProd jeudi livre jeud
Hors d'œuvre	Courgettes râpées bio vinaigrette à la moutarde	Salade verte	Salade de haricots verts bio vinaigrette à la moutarde	Pâté croûte cornichons	Salade de betteraves bio vinaigrette moutarde	Tomate bio vinaigrette au basilic	Salade de pois chiches
Plat protidique	Filet de colin d'Alaska pané pmd	Steak haché char sauce au poivre	Dahl de lentilles corail	Gratin d'endives au jambon	Sauté de veau sauce marengo	Dés de Colin d'Alaska pmd sauce estragon	Poulet rôti et son jus de viande
Sa garniture	Epinards bio à la béchamel	Pommes noisette	Riz bio		Penne bio	Ebly	Navet confit à la tomate
Produits laitiers	Yaourt nature bio	Bleu de Bresse	Fromage blanc bio	Carré bio à la coupe	Fromage fondu délice chèvre	Edam bio	Munster AOP
Desserts	Liégeois chocolat	Fruit de saison bio	Salade de fruit bio	Semoule au lait	Compote pommes mirabelles	Tarte bourdalou	Poire au vin

*Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy
 Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.
 Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.*

Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.

Produit issu de l'agriculture Biologique

Viande française

Appellation d'Origine Protégée

Plat végétarien

Viande bovine française

Produit de la mer durable

