













Du 6 au 10 Avril 2026


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Carottes râpées  Vinaigrette moutarde Concombres en cubes 	Salade de Pommes de terre  Salade de lentilles 	Assiette de charcuterie	Emmental'Cake Salade iceberg
Plat protidique		Quenelle nature  Gâteau de foie Sauce tomate	Paupiette de veau Sauce forestière	Gratin de fruits de mer	Roti de porc jus aux oignons
Sa garniture	FERIE	Riz 	Gratin de courgettes (fraîches)	Blé 	Petits pois mijotés
Produits laitiers au choix		Bleu d'Auvergne 	Montcadi croûte noire	Pont l'Evêque 	Yaourt nature 
Desserts au choix		Mousse cacao, brisure de spéculoos	Riz au lait	Purée de pommes fraises 	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 13 au 17 avril 2026

	Lundi 	Mardi	Mercredi 	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Radis rondelles vinaigrette	Salade de tomates Salade verte vinaigrette à la moutarde 	Salade de riz composée Salade de Boulgour 	Salade verte vinaigrette à la moutarde Céleri sauce cocktail 	Cake à la tomate et au basilic
Plat protidique	Tajine, semoule et pois chiche 	Saucisse de Montbéliard sauce fumée	Omelette nature 	Lasagne saumon poireaux	Aiguillette de poulet  Sauce provençale
Sa garniture		Écrasée de pommes de terre 	Épinards en branches à la béchamel 		Ratatouille
Produits laitiers au choix	Gouda 	Cervelle des canuts	Abondance 	Emmental 	Fromage blanc 
Desserts au choix	Crème dessert vanille	Gâteau au caramel	Fruit de saison 	Ile flottante et sa crème anglaise	Smoothie framboise basilic


*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 20 au 24 Avril 2026


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi 
Hors d'œuvre au choix	Chou chinois vinaigrette moutarde Céleri râpé sauce cocktail	Salade de pommes de terre Salade de haricots rouges et tomates sauce épices chili	Tomates et billes de mozzarella	Salade verte Radis en rondelles Vinaigrette moutarde	Carottes en bâtonnets sauce au fromage blanc citronnée
Plat protidique	Couscous merguez	Côtelette d'agneau au jus	Sauté de bœuf  sauce barbecue	Sauce au thon pmd  tomate façon bolognaise	Omelette nature bio 
Sa garniture	Semoule Bio 	Courgettes fraîches bio  à la béchamel	Polenta	Penne bio 	Haricots verts bio  à l'ail
Produits laitiers au choix	Saint Nectaire AOP 	Fromage frais chanteneige bio 	Cantal aop 	Mimolette	Yaourt nature bio 
Desserts au choix	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison bio 	Purée de pomme fraîche bio  et fraise	Crème aux œufs caramel	Cake aux pralines

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 27 Avril au 01 Mai 2026


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Saucisson à l'ail Rillettes de maquereau	Salade de tomates Concombres en cubes Vinaigrette moutarde	Salade coleslaw bio 	 Taboulé bio  Salade de pâtes bio Vinaigrette moutarde	
Plat protidique	Cuisse de poulet rôti	Quenelle de carpe sauce tomate	Tripes à la mode de Caen	Tarte à l'oignon	
Sa garniture	 Epinards haché bio à la béchamel	 Riz bio	Pommes de terre vapeur	Ratatouille	
Produits laitiers au choix	 Saint-Paulin bio	Fromage fondu vache qui rit bio 	Fromage blanc bio 	 Brie bio	
Desserts au choix	Crème dessert caramel	 Purée de pommes bio fraîches et myrtilles	Tartes aux pommes	 Fruit bio 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