

n,menus du 23 Février 2026 au 3 Avril 2026

semaine du 23/02 au 27 /02	semaine du 2 au 6 Mars	semaine du 9 au 13 Mars	semaine du 16 au 20 Mars	semaine du 23 au 27 Mars	semaine du 30 au 3 Avril
Chili con carné riz fromage fruits	charcuterie tarte aux légumes fruits	céleri rémoulade pâtes bolognaise fruits	salade de pâtes sauté de porc flageolets yaourts	blanquette de veau semoule brownie chocolat crème anglaise	menus choisi par la classe des petits carottes râpées pommes de terre et poulet rôti yaourts
soupe de légumes émincé de poulet à la crème petits pois yaourts	macédoine de légumes poisson blanc riz yaourts	haricots vinaigrette poisson purée de pomme de terre et patate douces yaourts	lentilles vinaigrette gratins de légume de saison fromage fruits végétarien	oeufs durs mayo tarte aux chèvre salade fruits	soupe au vermicelle poisson à la crème pomme de terre vapeur fruits
carottes râpées oeufs durs pizza 4 fromages fruits végétarien	soupe au vermicelle porc caramélisé flageolets tiramisu	cassoulet fromage fruits	betteraves/maïs mijoté de boeuf carotte vichy riz yaourts	poisson poêlée de légumes (brocolis choux romanesco champignons) blé fromage /fruits	toast saint nectaire choux fleur oeufs durs béchamel fruits végétarien
saumon épinards pâtes fromage fruits	omelette aux légumes (brocolis pommes de terre) fromage fruits végétarien	carottes râpées flan de légumes fromage tarte aux fruits de saisons végétarien	soupe butternut pommes de terre tarte au thon salade fruits cookies	boeufs bourguignon pomme de terre poireaux carottes yaourt	menu de secours crêpe au fromage hachis parmentier salade glace

La Mairie se réserve le droit de modifier ses menus en fonction de l'approvisionnement. Repas végétariens (obligation de la loi EGALIM). Majoritairement produits bio et locaux, viande d'origine française. Les couleurs permettent de retrouver les éléments essentiels à un repas équilibré selon les recommandations du gem-rcn : Crudités de fruits ou de légumes / Cuites de fruits ou de légumes / Plat protidique : viande, poisson, œufs / Féculents : pommes de terre, légumes secs, pain / Produits laitiers : yaourt, fromage, desserts lactés / Matières grasses : beurre, crème, huile / Produits sucrés : pâtisseries desserts sucrés