

Le plus zééén
des rongeurs !

MENUS DE LA SEMAINE

Semaine du 1er au 4 septembre 2026

C'est moi, Capy
le capybara !

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Le menu
du jour

Fermé

Betteraves sauce

ravigote (10)

Steak haché Bio (7)

Frites et ketchup maison (5-9)

Yaourt nature Bio

Fruit de saison bio

Melon bio

Lasagne Végé
(Plat complet) (1-3-8-9)

Tomme de Savoie

Compote Bio maison

Salade de concombre

(7-10)

Quenelle de carpe
sauce ciboulette (1-3-4-7-9)

Riz IGP pilaf (7)

Fromage blanc bio

Crème caramel maison (3-7)

Macédoine de légumes

(3-5-7-9-10)

Pilon de poulet LR rôti
aux herbes

Courgettes à la tomate

(1-7)

Babybel

Tarte aux pommes

Alternative
végétarienne

Fish and chips MSC
(1-4-5-7)

Filet de merlu MSC

Goûter

Pain et fromage
Laitage et fruit

Biscuit sablé
Laitage et fruit

Pain et barre chocolat
Laitage et fruit

Marbré
Laitage et fruit

Nos menus sont validés par une diététicienne. L'ensemble des plats et desserts est entièrement préparé sur place par nos équipes en cuisine.

On vit
en famille
nombreuse...

...parfait pour
les grandes tablées
comme à la cantine !



Plat végétarien



Pêche durable



HVE (Haute Valeur
Environnementale)



Viande charolaise



Label rouge



Composante
BIOLOGIQUE

La mairie vous informe que
les plats sont susceptibles
de contenir des traces
d'allergènes tel que :

- (1) Gluten,
- (2) crustacés,
- (3) oeufs,
- (4) poissons,
- (5) arachides,

- (6) soja,
- (7) lait,
- (8) fruits à coques,
- (9) céleri,
- (10) moutarde,
- (11) graine de sésame,
- (12) anhydride sulfureux,
- (13) lupin,
- (14) mollusques

Les cuisines municipales se réservent la possibilité de modifier
les menus, en fonction des arrivages et des contraintes du marché,
tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mois.

Le plus zééen
des rongeurs !

MENUS DE LA SEMAINE

Semaine du 7 au 11 septembre 2026

C'est moi, Capy
le capybara !

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Le menu
du jour

Pastèque (10)
Boulettes d'agneau au
curry (1-7-9)
Semoule Bio (1-7)
Ossau Iraty AOP
Chou vanille (1-3-7)

Salade de tomates au
basilic (10)
Bœuf LR en daube (1-7-9)
Poêlée de légumes à
base de PDT (7)
Saint Moret
Compote Bio

Salade de pâtes bio
(1-10)
Filet de poulet LR au jus
(7-9)
Purée de petits pois (7)
Yaourt aromatisé Bio
Fruit de saison Hve

Salade de blé et maïs
(1-10)
Œuf Bio (3)
Epinards hachés
A la crème (1-7)
Camembert
Timbale de glace

Salade verte et croûtons
(1-10)
Filet de cabillaud MSC
au beurre ail et persil
(4-7)
Riz IGP safrané (7)
Emmental
Fruit de saison Bio

Alternative
végétarienne

Boulette végé à base
de pois au curry

Filet de lieu MSC au
citron (4-7)

Dos de merlu au
court bouillon (4-7-9)

Goûter

Céréales et lait
Laitage et fruit

Crêpe et pâte à tartiner
noisette
Laitage et fruit

Pain et fromage
Laitage et fruit

Cake nature
Laitage et fruit

Chausson aux pommes
Laitage et fruit

Nos menus sont validés par une diététicienne. L'ensemble des plats et desserts est entièrement préparé sur place par nos équipes en cuisine.

On vit
en famille
nombreuse...

...parfait pour
les grandes tablées
comme à la cantine !



Plat végétarien



Pêche durable



HVE (Haute Valeur
Environnementale)



Viande charolaise



Label rouge



Composante
BIOLOGIQUE

La mairie vous informe que
les plats sont susceptibles
de contenir des traces
d'allergènes tel que :

(1) Gluten,
(2) crustacés,
(3) oeufs,
(4) poissons,
(5) arachides,

(6) soja,
(7) lait,
(8) fruits à coques,
(9) céleri,
(10) moutarde,
(11) graine de sésame,
(12) anhydride sulfureux,
(13) lupin,
(14) mollusques

Les cuisines municipales se réservent la possibilité de modifier
les menus, en fonction des arrivages et des contraintes du marché,
tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mois.

Le plus zééén
des rongeurs !

MENUS DE LA SEMAINE

Semaine du 14 au 18 Septembre 2026

C'est moi, Capy
le capybara !

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Le menu
du jour

Salade de radis (10)

Blanquette de veau à
la crème (1-7-9)
Coquillettes semi
complète Bio (1-7)

Yaourt nature bio

Fruit de saison

Salade de pommes de
terre (10)

Filet de lieu MSC
meunière (4-7)

Ratatouille Bio (9)

Buche du Pilat

Salade de fruit frais

Salade verte (10)

Omelette Bio maison (3-7)

Duo de Lentilles (8-9)

Edam

Flan pâtissier (1-3-7)

Quiche au fromage (1-3-7)

Emincée de cuisse de
dinde LR à l'estragon (1-7-9)

Haricots verts Bio (7)

Fromage blanc Bio

Fruit de saison

Salade d'endives au
pamplemousse (10)

Poêlée mexicaine Végé

Riz Bio créole (9-8)

Riz Bio créole (7)

Comté AOP

Liégeois vanille/chocolat

Alternative
végétarienne

Filet de hoki MSC à la
crème (1-4-7-9)

Cabillaud MSC à
l'estragon (1-4-7-9)

Goûter

Pain et fromage
Laitage et fruit

Biscuit de Savoie
Laitage et fruit

Pain au chocolat
Laitage et fruit

Pain et confiture
Laitage et fruit

Gâteau au yaourt
Laitage et fruit

Nos menus sont validés par une diététicienne. L'ensemble des plats et desserts est entièrement préparé sur place par nos équipes en cuisine.

On vit
en famille
nombreuse...

...parfait pour
les grandes tablées
comme à la cantine !



Plat végétarien



Pêche durable



HVE (Haute Valeur
Environnementale)



Viande charolaise



Label rouge



Composante
BIOLOGIQUE

La mairie vous informe que
les plats sont susceptibles
de contenir des traces
d'allergènes tel que :

(1) Gluten,
(2) crustacés,
(3) oeufs,
(4) poissons,
(5) arachides,

(6) soja,
(7) lait,
(8) fruits à coques,
(9) céleri,
(10) moutarde,
(11) graine de sésame,
(12) anhydride sulfureux,
(13) lupin,
(14) mollusques

Les cuisines municipales se réservent la possibilité de modifier
les menus, en fonction des arrivages et des contraintes du marché,
tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mois.

Le plus zééén
des rongeurs !

MENUS DE LA SEMAINE

Semaine du 21 au 25 septembre 2026

C'est moi, Capy
le capybara !

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Le menu
du jour

Salade verte et dés de
fromages (7-10)

Saumon frais à l'oseille
(1-4-7-9)

Carottes bio et PDT
persillées (7)

Mimolette

Fruit de saison

Menu italien

Foccacia et crudités
(1-5-7)

Aiguillette de poulet
à la toscane
(1-7-9)

Gnocchi Sarde
(1-3-7)

Toma

Pana cotta au coulis de
framboise ou kiwi

Duo melon et pastèque

Parmentier de lentilles
(9-8)

Purée de patates douces
(7)

Saint nectaire AOP

Compote de fruits

Salade de riz (10)

Filet de lieu MSC au
beurre (4-7)

Brocolis au basilic
(7)

Yaourt nature Bio

Fruit de saison

Salade de betteraves et
pommes fruits vinaigrette
(10)

Roti de veau au jus
(7-9)

Flageolet (7)

Babybel

Cocktail de fruits au
sirop

Alternative
végétarienne

Cabillaud MSC à la
puttanesca (1-4-7-9)

Merlu en écailles de
tomate/citron (4-7)

Goûter

Pain et fromage
Laitage et fruit

Gâteau au citron
Laitage et fruit

Cake aux amandes
Laitage et fruit

Tarte aux poires
Laitage et fruit

Pain et barre chocolat
Laitage et fruit

Nos menus sont validés par une diététicienne. L'ensemble des plats et desserts est entièrement préparé sur place par nos équipes en cuisine.

On vit
en famille
nombreuse...

...parfait pour
les grandes tablées
comme à la cantine !



Plat végétarien



Pêche durable



HVE (Haute Valeur
Environnementale)



Viande charolaise



Label rouge



Composante
BIOLOGIQUE

La mairie vous informe que
les plats sont susceptibles
de contenir des traces
d'allergènes tel que :

(1) Gluten,
(2) crustacés,
(3) oeufs,
(4) poissons,
(5) arachides,

(6) soja,
(7) lait,
(8) fruits à coques,
(9) céleri,
(10) moutarde,
(11) graine de sésame,
(12) anhydride sulfureux,
(13) lupin,
(14) mollusques

Les cuisines municipales se réservent la possibilité de modifier
les menus, en fonction des arrivages et des contraintes du marché,
tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mois.

Le plus zééén
des rongeurs !

MENUS DE LA SEMAINE

Semaine du 28 septembre au 2 octobre 2026

C'est moi, Capy
le capybara !

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Le menu
du jour

Cèleri rémoulade
(3-5-9-10)

Colombo de pois chiche
aux légumes (9)

Cœur de blé
(1-7)

Brie
Dessert glacé

Salade de pâtes Bio
(1-10)

Cuisse de poulet LR rôti

Gratin de choux fleurs
Bio (1-7)

Six de Savoie

Fruit de saison

Pizza maison
(1-7-9)

Sauté d'agneau
(1-7)

Jardinière de légumes
(7)

Yaourt bio aromatisé

Ananas frais

Salade de tomate
(8)

Blanquette de poisson

Safranée (1-4-7-9)

Pomme Fondante au
beurre (7)

Buchette de chèvre

Œuf à la neige

Salade verte et croûtons
(7)

Lasagnes bolognaise
maison (1-3-7-9)

Saint Paulin

Compote de fruits Bio

Alternative
végétarienne

Poisson meunière

Filet de lieu aux
épices

Lasagne au saumon

Goûter

Gâteau coco
Laitage et fruit

Financier
Laitage et fruit

Moelleux chocolat
Laitage et fruit

Biscottes et fromage
Laitage et fruit

Cake à la banane
Laitage et fruit

Nos menus sont validés par une diététicienne. L'ensemble des plats et desserts est entièrement préparé sur place par nos équipes en cuisine.

On vit
en famille
nombreuse...

...parfait pour
les grandes tablées
comme à la cantine !



Plat végétarien



Pêche durable



HVE (Haute Valeur
Environnementale)



Viande charolaise



Label rouge



Composante
BIOLOGIQUE

La mairie vous informe que
les plats sont susceptibles
de contenir des traces
d'allergènes tel que :

- (1) Gluten,
- (2) crustacés,
- (3) oeufs,
- (4) poissons,
- (5) arachides,

- (6) soja,
- (7) lait,
- (8) fruits à coques,
- (9) céleri,
- (10) moutarde,
- (11) graine de sésame,
- (12) anhydride sulfureux,
- (13) lupin,
- (14) mollusques

Les cuisines municipales se réservent la possibilité de modifier
les menus, en fonction des arrivages et des contraintes du marché,
tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mois.