

Le plus zééén
des rongeurs !

MENUS DE LA SEMAINE

Semaine du 5 au 9 octobre 2026

C'est moi, Capy
le capybara !

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Le menu
du jour

Salade Mexicaine (10)
Filet de poisson pané (1-4-5-8)
Haricots verts bio citronnés (7)
Morbier AOP
Fruit de saison

Carottes râpées à l'orange (10)
Dahl de lentilles corail (8-9)
Riz Basmati (7)
Yaourt Bio vanille
Compote de fruits

Avocat vinaigrette (10)
Rôti de veau à l'oseille (1-7-9)
Gratin de pommes de terre (7)
Pavé d'Affinois
Salade de fruits

Rillettes de sardines et pain grillé (1-4-7)
Mini quenelles nature (1-3-7)
Ratatouille bio
Fromage blanc nature
Crème dessert

Salade verte (10)
Fricassée de cuisse de dinde LR au paprika (1-7-9)
Pommes noisette
Tartare FH
Pomme cuite

Alternative
végétarienne

Goûter

Moelleux Pomme
Laitage et fruit

Clafoutis à la poire
Laitage et fruit

Saumon à l'oseille
(1-4-7)

Roulé à la fraise
Laitage et fruit

Pain et fromage
Laitage et fruit

Dos de merlu au
paprika

Céréales et lait
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 12 au 16 octobre 2026

C'est moi, Capy
le capybara !

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Le menu
du jour

Salade de pois chiche (10)

Falafel bio

Epinards Hachés à la
crème (1-7)

Bleu du Vercors AOP Bio

Fruit de saison Bio

Salade de blé et maïs (1-10)

Mijoté de bœuf (1-7)

Duo de carottes aux
oignons (7)

Babybel

Banane au chocolat

Salade coleslaw (3-10)

Tajine de poulet LR aux
olives (9)

Semoule couscous bio (1-7)

Yaourt bulgare

Compote de pommes

Menu portugais

Bolinhos de bacalhau
(Beignet de morue)
(1-3-4-7)

Moule à la portugaise
(2)

Batatas (Pdt au paprika)

Fromage de Brebis

Salade de fruits

Salade de haricots verts (10)

Filet de lieu et crème
de champignons
1-4-7)

Sorgho façon risotto (7)

Emmental

Fruit de saison

Alternative
végétarienne

Hoki MSC à l'aneth

Tajine de poisson
MSC aux olives

Goûter

Riz au lait
Laitage et fruit

Biscottes et confiture
Laitage et fruit

Pain et fromage
Laitage et fruit

Torsade à la crème et
pépites de chocolat

Sablé
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 zéén
des rongeurs !

MENUS DE LA SEMAINE

Semaine du 19 au 23 octobre 2026

C'est moi, Capy
le capybara !

Vacances scolaires

Le menu du jour

Alternative végétarienne

Goûter

Lundi

Salade de betteraves
aux noix (10)

Raviolis aux légumes et
sauce tomate (9)
(1-3-7)

Yaourt nature

Fruit de saison

Mardi

Friand au fromage
(1-3-7)

Rôti de veau sauce
forestière

(1-7-9)
Gratin de butternut
(1-7)

Bleu des Alpes

Salade de fruit

Mercredi

Salade verte et Croûtons
(10)

Brandade de poisson
(4-7)
(Plat complet)

Petit suisse aux fruits

Tarte aux pommes

Jeudi

Taboulé automnal (1-10)

Cordon bleu de dinde
(1-3)

Haricots verts (7)

Kiri

Compote de fruits

Vendredi

Carottes râpées (10)

Filet de colin Sauce
crème (1-47)

Riz pilaf (7)

Ossau Iraty AOP

Mousse chocolat

Pain et fromage
Laitage et fruit

Dos de lieu sauce aux
champignons (1-4-7)

Cake nature
Laitage et fruit

Gaufre et pâte à tartiner
Laitage et fruit

Filet de poisson pané
MSC (1-4-7)

Brioche au sucre
Laitage et fruit

Croissant
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 26 au 30 octobre 2026

C'est moi, Capy
le capybara !

Vacances scolaires

Le menu du jour

Alternative végétarienne

Goûter

Lundi

Quiche lorraine
(1-3-7)

Steak haché (7)
Duo de brocolis et choux
fleurs BIO (7)

Fromage blanc BIO

Fruit de saison

Mardi

Endives aux noix (10)

Couscous de poulet et
merguez (9)

Légumes et semoule Bio (1-9)

Emmental

Fruit au sirop

Mercredi

Salade de riz (10)

Nuggets Végé à base de
blé (1)

Petit pois Bio et carottes
Bio (7)

Cantadou

Liégeois

Jeudi

Céleri rémoulade (9-10)

Roti de porc sauce
charcutière (1-7)

Gratin dauphinois (7)

Yaourt aux fruits Bio

Fruit de saison

Vendredi

MENU HALLOWEEN

Velouté de courges (7)

Bœuf braisé (7-9)
Frites de patates douces
Ou smiley

Mimolette

Crème brûlée tagada
(3-7)

Hoki aux câpres

Saumon sauce
tomate

Steak de thon au
beurre

Tajine de poisson aux
légumes

Sablé breton
Laitage et fruit

Brioche et chocolat
Laitage et fruit

Pain et fromage
Laitage et fruit

Moelleux aux potirons
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.