

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 04 au 08 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	taboulé (à la semoule BIO)		<b>REPAS OCEANIE</b> salade polynésienne (maïs, ananas, cœurs palmier)	FERIE
émincés de poulet issu de LR sauce crème de poivron <i>quenelles nature sauce crème de poivron</i>	tarte aux 3 fromages		colin d'alaska sauce épinards et lait de coco	
blé doré et fondue de poireaux	haricots verts CE2 (ail et persil)		riz BIO	
edam individuel	petit fromage frais arôme		yaourt aux fruits mixés	
compote de pommes HVE	fruit frais BIO #		ananas frais	
<b>goûters :</b> baguette fromage à tartiner fruit frais	<b>goûters :</b> croissant lait nature pêche au sirop		<b>goûters :</b> baguette confiture fromage frais sucré	<b>goûters :</b>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

## Légendes :

#REF!  
#REF!  
#REF!

#REF!  
#REF!  
#REF!

#REF!  
#REF!  
#REF!

#REF!  
#REF!  
#REF!

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

#REF!  
#REF!

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 11 au 15 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tarte chèvre basilic	salami* et cornichon <i>œufs durs et mayonnaise</i>		FERIE	
<b>rôti de porc* issu de LR froid et mayonnaise</b> <i>boulettes de blé façon thai</i>	axoa de bœuf haché VBF <i>galette de légumes façon falafel</i>			
<u>duo carottes et pdt</u>	pommes de terre façon sarladaise			
yaourt BIO sucré local cc	fromage à tartiner BIO #			
fruit frais	fruit frais BIO #			
<b>goûters :</b> marbré à la coupe produit laitier frais sirop de grenadine	<b>goûters :</b> baguette barre chocolat lait jus de pommes			

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

**Légendes :**

#REF!  
#REF!  
#REF!

#REF!  
#REF!  
#REF!

#REF!  
#REF!  
#REF!

#REF!  
#REF!  
#REF!

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

#REF!  
#REF!

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 18 au 22 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	laitue iceberg		<b>REPAS PRODUCTION LOCALE</b>	achard (carottes et chou blanc)
nuggets de poulet BIO et ketchup			betteraves <i>BIO</i> locales vinaigrette	daube de bœuf VBF
<i>crousti blé et ketchup</i>	brandade de poisson blanc		pâtes <i>BIO</i> locales, ratatouille et emmental râpé	<i>quenelle nature sauce oseille</i>
bâtonnière de légumes et pdt				pommes rissolées
petit fromage frais sucré	camembert		yaourt <i>BIO</i> arôme framboise local cc	cantal AOP #
fruit frais <b>BIO #</b>	spécialité pomme fraise		cake pépites chocolat saveur vanille à la coupe (local et cc)	fruit frais
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>		<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
brioche tranches x2 confiture crème dessert	baguette beurre et miel fruit frais		céréales lait nature <u>produit laitier frais</u>	baguette pâte à tartiner cocktail de fruit au sirop

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

**Légendes :**

#REF!  
#REF!  
#REF!

#REF!  
#REF!  
#REF!

#REF!  
#REF!  
#REF!

#REF!  
#REF!  
#REF!

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

#REF!  
#REF!