




# MAI 2026



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 27 avril au 03 mai	Tomates bio Œufs Spaghettis bolognaise Compote de pommes	 Radis bio beurre Gnocchi Salade de fruits maison	Carottes bio râpées Poulet Frites Yaourt bio nature	FÉRIÉ
Du 04 au 10 mai	Betteraves bio rouges Rougail saucisses Riz Fromage bio	Choux bio rouges Bourguignon Pâtes bio complètes Fromage blanc	Taboulé bio Omelette au fromage Pommes de terre bio sautées Glace 	FÉRIÉ
Du 11 au 17 mai	Crudités bio Escalope de poulet à la crème Pâtes bio Yaourt bio nature	Cèleri bio rémoulade Steak haché Haricots verts bio Glace	FÉRIÉ	FÉRIÉ
Du 18 au 24 mai	Salade tomates bio cœurs de palmiers Hachis parmentier Mousse au chocolat	Piémontaise Escalope de dinde Petits pois carotte bio Crème vanille	Carottes râpées Pâtes bio aux légumes Gruyère 	Concombre bio maïs Poisson aux trois légumes Fromage bio
Du 25 au 31 mai	FÉRIÉ	Crudités bio Saucisses Lentilles bio Petit Suisse aux fruits	Salade haricots verts champignons bio Goulasch Frites bio Fromage	Tomates cerise bio Poisson Pommes de terre vapeur Crème Vanille bio



Protéines Produits laitiers Légumes crus Légumes cuits et fruits Féculents

Les menus sont préparés sur place. Les produits locaux sont favorisés, de préférence acheter en circuit court, tout en intégrant des produits issus de l'agriculture biologique. La viande est d'origine française.

Menus conformes au Décret n°2011-1227 du 30/09/2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas dans le cadre de la restauration scolaire. Attention : Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons de services ou en fonction des livraisons. Merci de votre compréhension.

