

MENUS • MAI 2026

Restaurant scolaire & extrascolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 04 au 08 mai	Rosette Paupiette de veau Pommes de terre ♥♥ Haricots verts ♥♥ Fromage ♥♥ Fruit	Concombres à la crème Poisson aux épices Riz Petits suisses	Salade composée à l'emmental Chipolatas Lentilles Tarte aux pommes	Rillettes de thon Sauté de porc aux olives ♥ Carottes Salade de fruits	FÉRIÉ
Du 11 au 15 mai	Radis beurre Boulettes d'agneau Légumes tajine Semoule Gaufre	Salade comté et croûtons Jambon Moquettes ♥ Fruit	Carottes râpées Pâtes aux légumes Ananas chantilly ♥	PONT DE L'ASCENSION	
Du 18 au 22 mai	Salade de thon et maïs Poulet rôti Frites ♥♥ Fromage ♥♥ Fruit	Concombres Gratin de poisson épinard béchamel Compote Biscuit	Cervelas vinaigrette Boulettes de boeuf bolognaise Riz Brioche perdue au caramel	Taboulé Tartelette provençale Salade Yaourt ♥♥ Biscuit ♥	Menu Challenge
Du 25 au 29 mai	FÉRIÉ	Radis Cordon bleu ♥♥ Haricots beurre ♥♥ Fruit ♥♥ Biscuit	Mousse de canard Poisson pané ♥♥ Petits pois Île flottante	Betteraves St Môret Couscous Fraises au sucre ♥	Caviar de courgettes Rôti de porc ♥ Brocolis Eclair au chocolat

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement. Merci de votre compréhension.

Nos plats sont préparés sur place par nos chefs. La viande et le poisson proviennent principalement de producteurs locaux ou français. Le pain est bio le lundi et local le reste de la semaine. Un repas végétarien est proposé chaque semaine.

♥♥ Produits issus de l'agriculture biologique

♥ Repas végétarien

Vacances scolaires