


























Menus Restaurant Scolaire

Du lundi 4 mai au vendredi 8 mai 2026


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE HARICOTS VERTS NICOISE	COLESLAW	 CAROTTES RÂPÉES	 SAUCISSON À L'AIL	
BOULETTES DE BŒUF STROGONOFF	  SAUCISSE DE TOULOUSE	 FILET DE POULET BASQUAISE	 POISSON MEUNIÈRE	
 PETITS POIS CAROTTES	 LENTILLES CUISINÉES	BRUNOISE DE LÉGUMES À LA CRÈME	RATATOUILLE/ PURÉE DE POMMES DE TERRE	
MIMOLETTE	 CAMEMBERT	 EMMENTAL	GAUFRETTES PLUMETIS	
CRÈME DESSERT CHOCOLAT	 YAOURT FRUIT MIXÉ FRAISE	GAUFRE AU SUCRE	 YAOURT SUCRÉ	


Du lundi 11 mai au vendredi 15 mai 2026


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE POMMES DE TERRE TOMATES OEUFs	 CAROTTES RÂPÉES	SALADE DE QUINOA TOMATES MAÏS CONCOMBRES		
 CRÊPE AU FROMAGE	 TAJINE DE VOLAILLE À L'ORANGE	 COLIN PANÉ		
HARICOTS VERTS	 SEMOULE	POÊLÉE DE LÉGUMES		
 POINTE DE BRIE	TOMME NOIRE	 SAINT PAULIN		
 FLAN NAPPÉ CAMEL	MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT	 COMPOTE POMME ABRICOT		

Contient du porc 

BIO 

Fournisseurs locaux 












Fruit/Légume cru de saison 

Produits durables et de qualité 


















Elaboré dans la cuisine CONVIVIO 


Plat végétarien 

Du lundi 18 mai au vendredi 22 mai 2026


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 BETTERAVES	MELON	POMMES DE TERRE FACON PIÉMONTAISE	TERRINE DE POISSON MAYONNAISE	RADIS BEURRE
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHARCUTIÈRE	  JAMBON GRILL SAUCE DIJONNAISE	  TARTE À L'ITALIENNE	ESCALOPE DE VOLAILLE NORMANDE	SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA
POMMES RISSOLÉES	PETITS POIS / FLAGEOLETS	PÂTES	 RIZ	PURÉE DE CAROTTES / HARICOTS VERTS
YAOURT SUCRÉ	 GOUDA	CARRÉ LIGUEIL	CAMEMBERT	 MADELEINE
 COMPOTE DE POMMES	LIÉGEOIS CHOCOLAT	 GAUFRETTES PLUMETIS CHOCOLAT	TARTE NORMANDE	 YAOURT SUCRÉ


Du lundi 25 mai au vendredi 29 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 CERVELAS	 CAROTTES RÂPÉES	 TOMATES	MELON
	 FILET DE POULET  BASQUAISE	  SAUCISSE SAUCE ROUGAIL	CHEESEBURGER	 POISSON MEUNIÈRE
	 RATATOUILLE / MACARONIS	 SEMOULE	 FRITES AU FOUR	 ÉPINARDS BRANCHE À LA CRÈME / POMMES  DE TERRE
	GALETTE ST MICHEL	TOMME NOIRE	 EMMENTAL	 VACHE QUI RIT
	YAOURT AROMATISÉ	MOUSSE AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC AROMATISÉ AUX  FRUITS	ÉCLAIR VANILLE

Contient du porc 

BIO 

Fournisseurs locaux 

Fruit/Légume cru de saison 

Produits durables et de qualité 

Elaboré dans la cuisine CONVIVIO 

Plat végétarien 