




## MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Mai 2026

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'union européenne à destination des écoles

LUNDI 4 Mai	MARDI 5 Mai	MERCREDI 6 mai	JEUDI 7 mai	VENDREDI 8 Mai
Céleri mayonnaise 🍴	<i>menu végétarien</i>	salade de lentilles 🍴	Salade verte vianigrette 🍴	 <p><b>FERIE</b></p>
sauté de veau 🍴	salade verte, maïs et tomate 🍴	Filet de lieu crème paprika 🍴	Lasagnes au bœuf 🍴	
Riz basmati	Roulé au fromage 🍴	Ratatouille	Tomme Noire 🍴	
Emmental 🍴	épinard à la crème 🍴	Fromage blanc 🍴	Tarte Bourdalou 🍴	
fruit de saison	compote	Fruit de saison		

Allergènes :

Gluten 🍴  
Oeuf 🍴  
Lait 🍴

Poisson 🍴  
Arachide 🍴  
Soja •

Fruits à coque 🍴  
Céleri •  
Moutarde 🍴

Sésame ○  
Sulfites 🍴  
Crustacés 🍴

Mollusques 🍴  
Lupin 🍴



## MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Mai 2026

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'union européenne à destination des écoles

LUNDI 11 Mai		MARDI 12 Mai		MERCREDI 13 mai		JEUDI 14 mai		VENREDI 15 Mai	
		<i>menu végétarien</i>							
betteraves vinaigrette 🍴  Mijoté de boeuf aux carottes 🏠  Blé aux petits légumes 🌿 🏠  Feta 🍴  fruit de saison	🏠  🏠	salade de tomate 🍴  pâtes farfalle sauce tomate aux pois chiche et coriandre 🌿  yaourt nature 🍴  compote	🏠  🏠  CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	Radis beurre 🍴  Filet de poisson sauce crème persil 🍴 🐟  purée pomme de terre 🍴  petits suisses 🍴  Fruit de saison	🏠  MSC	<b>FERIE</b>  	<b>FERIE</b>  		

**Allergènes :**

Gluten 🌾  
Oeuf 🍳  
Lait 🍶

Poisson 🐟  
Arachide 🌿  
Soja •

Fruits à coque 🥜  
Céleri •  
Moutarde 🍴

Sésame ○  
Sulfites !  
Crustacés 🦀

Mollusques 🐌  
Lupin 🌱



## MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

**Mai 2026**

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'union européenne à destination des écoles

LUNDI 18 Mai		MARDI 19 Mai		MERCREDI 20 mai		JEUDI 21 mai		VENDREDI 22 Mai	
						<i>menu végétarien</i>			
Salade de haricots verts ☞		salade verte vinaigrette ☞		Salade de carottes à l'orange ☞		taboulé ☞☞		Melon	
steak haché ☞☞		émincé de dinde curry doux ☞☞		filet de poisson sauce crème aneth ☞☞		Hachi provençale végétal ☞☞		filet de colin pané ☞☞☞	
pommes noisettes		purée de patate douce ☞		riz basmati				courgettes sautées	
crème dessert ☞		carré frais ☞		tomme blanche ☞		petits suisse aux fruits ☞		Yaourt aromatisé ☞	
fruit de saison		flan au caramel ☞☞		fruit de saison		compote		Clafoutis aux fruits ☞☞☞	

### Allergènes :

Gluten ☞☞  
Oeuf ☞  
Lait ☞

Poisson ☞  
Arachide ☞☞  
Soja •

Fruits à coque ☞  
Céleri •  
Moutarde ☞☞

Sésame ○  
Sulfites !  
Crustacés ☞























Mollusques ☞  
Lupin ☞



## MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE




**Mai 2026**




Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'union européenne à destination des écoles




LUNDI 25 Mai	MARDI 26 Mai	MERCREDI 27 Mai	JEUDI 28 Mai	VENDREDI 29 Mai
	<i>menu végétarien</i>		<i>Repas froid</i>	
	tomate vinaigrette  Dahl de lentilles lait de coco BIO  Riz  Fromage blanc  Fruit de saison	pastèque  Filet de colin sauce armoricaine   petits pois  yaourt nature  fruit de saison	Salade composée de tomate, haricots verts BIO, maïs  Rôti de bœuf froid  Comté  Tarte Tatin pommes 	Friand au fromage    poisson blanc en sauce ciboulette   Carottes rondelles  Petit suisse  Fruit de saison 


**Allergènes :**

Gluten   
 Oeuf   
 Lait 

Poisson   
 Arachide   
 Soja 

Fruits à coque   
 Céleri   
 Moutarde 

Sésame   
 Sulfites   
 Crustacés 

Mollusques   
 Lupin 