







































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



**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 farfale sauce tomate aux pois chiche et coriandre   yaourt nature   compote 	Radis beurre   Filet de poisson sauce crème persil   purée pomme de terre   petits suisses   Fruit de saison 	FERIE 	FERIE 



### 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





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 