









SEMAINE DU 27 AVRIL AU 3 MAI 2026

LUNDI	MARDI			JEUDI	VENDREDI	
27-avr.	28-avr.	29-avr.	30-avr.	1-mai		
	 Nuggets de poulet BIO	E AD		 Cœur de colin crème de ciboulette	E AD	
<u>Poisson pané</u>	SV					
 Lentilles cuisinées	E AD	 Crêpe au fromage BIO (plat)		SV	 Chou-fleur BIO béchamel	E AD
Cordon bleu de volaille	E AD	 Riz aux petits légumes		E AD		
	 Vache Qui Rit BIO	E AD		Camembert	E AD	
Petit moulé nature	E AD					
Pêche au sirop (en boîte)	E AD			Fruit	E AD	
	 Purée pomme fraise BIO	E AD				

SEMAINE DU 4 AU 10 MAI 2026

LUNDI

04-mai

MARDI

5-mai












JEUDI

6-mai

7-mai

VENDREDI

8-mai

 Terrine basque locale* (à couper par vos oins)	AD	 Carottes râpées vinaigrette	AD		 Crudités BIO vinaigrette	E AD	FÉRIE
		 Cœur de colin sauce bonne femme (champignons)	E AD		 Croustifromage	E AD	
Poisson pané	E AD	0			0		
Petits pois	E AD	 Haricots verts BIO	E AD		 Coquillettes	E AD	
Petit moulé nature	E AD	 Yaourt sucré BIO			0		
Petit suisse sucré		Camembert	E AD		0		
 Fruit BIO	E AD	Tranche de quatre quarts	E AD		 Yaourt framboise en sauce de la ferme du vieux Puits	E AD	
Géligié caramel		 Purée de pommes BIO			Fondu Président et géligié chocolat	AD	



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques










* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

0

SEMAINE DU 11 AU 17 MAI 2026

LUNDI 11-mai		MARDI 12-mai		JEUDI 14-mai		VENDREDI 15-mai	
<u>Salade de pomme de terre, olive, œuf, sauce fromage blanc</u>  	AD SV	<u>Salade de pâtes au basilic (pâtes, surimi, œuf, tomate, basilic)</u> 	AD		FÉRIE	PONT	
<u>Pâté de campagne local*</u> (à couper par vos soins) 	E						
Beignets de calamars et mayonnaise	E AD						
0		Poisson pané	E AD				
 Torti	E AD	Boulgour	E AD				
0		 Meule de Bray BIO	E AD				
0							
<u>Yaourt mixé en pot à la fraise de la Ferme de la Chapelle Brestot</u>  	E AD	 Fruit BIO	E AD				



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux
















Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 18 AU 24 MAI 2026

LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI		
18-mai		19-mai		21-mai		22-mai		
 <u>Pâté de foie* local</u> (à couper par vos soins)	AD	 Carottes râpées à l'orange	AD		 Betteraves BIO vinaigrette	E AD	 Tomate et concombres en dés	AD
 Noix de joue de porc confite sauce brune*	E AD	 Crêpe au fromage BIO (plat)	E AD		 Dos de colin sauce oseille	SV		
Boulettes végétale tomate basilic	SV				 Emincé de volaille BIO	E AD		
0		0			0		0	
		<u>Haricots verts</u>	E AD		 Pommes vapeur	E AD	 Macaroni	E AD
 Semoule	E AD						Poisson Pané	E AD
<u>Carré de l'Est</u>	E AD	Petit moulé nature	E AD		0		<u>Emmental à la coupe</u>	E AD
					 Yaourt nature sucré enseau de la Ferme de la Porte de Fer	E AD	 Purée de pommes BIO	E AD
Liégeois au chocolat	E AD	Mousse au chocolat	E AD		Yaourt aromatisé et madeleine	AD		



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 25 AU 31 MAI 2026

LUNDI

MARDI

JEUDI

ITALIE





25-mai

26-mai

28-mai

29-mai

FÉRIE						Salade verte	AD	 Tomate mozzarella	AD
		Saucisson à l'ail*	AD					Macédoine mayonnaise	
		<u>Jambon blanc*</u>	E AD			  Edo BIO façon chili ★	SV	<u>Lasagnes à la bolognaise (plat complet)</u>	E AD
		Nuggets de blé	SV			Emincé de poulet au paprika	E AD		
		0				0		tarte au fromage	SV
		<u>Haricots verts</u>	E AD			 Riz BIO	E AD	 Penne	SV
								 Courgettes à la tomate	
		<u>Petit moulé ail et fines herbes</u>	E AD			 Petit fruité BIO	E AD	★ Tomme blanche	E AD
		 <u>Yaourt BIO aromatisé vanille</u>	E AD			 <u>Coupelle pomme abricot BIO</u>	E AD	 Gâteau du chef au chocolat	E AD

★ **Nouveauté**

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 viande bovine d'origine française

 Les produits locaux

 Les produits biologiques

* Plat contenant du porc

 Cuisiné sur place