

SEMAINE DU 27 AVRIL AU 3 MAI 2026

LUNDI

MARDI

JEUDI
















VENDREDI

27-avr.

28-avr.

30-avr.

1-mai

 <b>Crudités BIO vinaigrette</b>	AD	 <b>Taboulé oriental</b>	AD SV					FÉRIE		
		 Pâté de campagne* local à couper par vos soins 	E			 Salade de blé estivale (pâté, tomate, poivron, basilic)	AD			
Poisson pané	AD SV	 <b>Nuggets de poulet BIO</b>	E AD			 <b>Cœur de colin crème de ciboulette</b>	E			
 <b>Lentilles cuisinées</b>	E	 <b>Fond d'épinards au fromage</b>	AD SV			 <b>Rôti de porc au jus* local</b>	AD			
 Courgettes à la tomate	AD	 Frites	E			 <b>Chou-fleur BIO béchamel</b>	AD			
Cordon bleu de volaille	E	<b>Carottes</b>	AD			 <b>Pommes vapeur</b>	E			
<b>Petit suisse aromatisé</b>	E AD					<b>Camembert</b>	E			
		Petit moulé ail et fines herbes	AD			Yaourt sucré	AD			
						<b>Fruit</b>	AD			
Fruit	E AD	 <b>Purée pomme fraise BIO</b>	E AD			Crème dessert à la vanille	E			



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 4 AU 10 MAI 2026

LUNDI

04-mai

MARDI













5-mai

JEUDI

7-mai

VENDREDI

8-mai

 <b>Lentilles vinaigrette</b>	E AD	 <b>Carottes râpées vinaigrette</b>	AD		 <b>Salade de riz (riz, œuf, tomate)</b>	E	<b>FÉRIE</b>	
					 <b>Crudités BIO vinaigrette</b>	AD		
<b>Rosti de légumes</b>	E AD	 <b>Saucisse de Francfort*, local</b>	E AD			 <b>Croustifromage</b>		E AD
		Cœur de colin sauce bonne femme (champignons)	SV					
<b>Petits pois</b>	AD	 <b>Haricots verts BIO</b>	E AD			 <b>Coquillettes</b>		E
 <b>Blé</b>	E					 <b>Mélange de légumes oriental</b>		AD
Petit suisse sucré	AD	 <b>Yaourt sucré BIO</b>	E AD			<b>Q</b>		
 <b>Fruit BIO</b>	E AD	<b>Tranche de quatre quarts</b>	E AD			<b>Yaourt framboise en sauce de la ferme du vieux Puits</b>		E AD
					Fondu Président et gélatifié chocolat	AD		



Nouveauté

Le menu soigné 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	MARDI	JEUDI	VENREDI
	11-mai	12-mai	13-mai	14-mai
  <u>Salade de pomme de terre, olive, œuf, sauce fromage blanc</u>	AD SV			
 Pâté de campagne local* (à couper par vos soins) 	E	 Tomate vinaigrette		
<b>Beignets de calamars et mayonnaise</b>	E	 <u>Gratin de chou-fleur au jambon*</u>  (plat complet)		
 <u>Torsades aux légumes provençaux</u>  (plat complet)	AD	Feuilleté au saumon		
 <b>Courgettes BIO</b>	E	Chou-fleur béchamel		
<u>0</u>		 <u>Meule de Bray BIO</u>		
0		Petit suisse aromatisé		
 <u>Yaourt mixé en pot à la fraise de la Ferme de la Chapelle Brestot</u>	E AD	 <u>Fruit BIO</u>		
Petit moulé ail et fines herbes et Fruit	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		
					 Betteraves BIO vinaigrette	AD SV	 Tomate et concombres en dés	AD
Macédoine mayonnaise	E AD	 Croquettes râpées à l'orange	AD		 Terrine basque de campagne* locale	E		
 Noix de joué de porc confite sauce brune*	E AD	 Crêpe au fromage BIO (plat)	E		 Dos de colin sauce oseille	SV	 Mac and cheese (plat complet)	E
Boulettes végétale tomate basilic	SV	Accras de morue	AD		 Emincé de volaille BIO	E AD	Beignets de légumes	AD
0		0			Frites	E	0	
		<b>Haricots verts</b>	E		 Pommes vapeur	AD	 Macaroni	AD
 Semoule	E AD	 Purée de carottes	AD					
		 Petit fruité BIO	E AD				<b>Emmental à la coupe</b>	E AD
Yaourt sucré	AD							
<b>Fruit</b>	AD	<b>Tranche de quatre quarts</b>	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	Mousse au chocolat	E		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

<b>FÉRIE</b>	 <u>Salade jaune</u> (pâtes, œuf, maïs)	AD SV		 <u>Salade verte</u>	AD	 <u>Tomate mozzarella</u>	AD	
	Saucisson à l'ail*	E		  <u>Edo BIO façon chili</u> ★	SV	<u>Lasagnes à la bolognaise</u> (plat complet)	E AD	
	<u>Jambon blanc*</u>	E AD		Emincé de poulet au paprika	E AD	Tarte au fromage (plat)	SV	
	Nuggets de blé	SV		0	Frites	E	 <u>Penne</u>	SV
	<u>Haricots verts</u>	AD		 <u>Riz BIO</u>	AD	 <u>Tomme blanche</u>	E AD	
	 Pommes vapeur	E		 <u>Petit fruité BIO</u>	E AD	 <u>Gâteau du chef au chocolat</u>	E AD	
	<u>Petit moulé ail et fines herbes</u>	AD		 <u>Coupelle pomme abricot</u> <u>BIO</u>	E AD			
	Flan nappé caramel	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