

SEMAINE DU 27 AVRIL AU 3 MAI 2026

LUNDI

MARDI

JEUDI















VENDREDI

27-avr.

28-avr.

30-avr.

1-mai

Macédoine mayonnaise	AD	 Taboulé oriental	SP		Macédoine mayonnaise	AD	FÉRIE	
		 Pâté de campagne* local  à couper par vos soins	E AD					
Cordon bleu de volaille	AD	 Nuggets de poulet BIO	E			 Cœur de colin crème de ciboulette		SP
Poisson pané	E	 <u>Flan d'épinards au fromage</u>	AD			 <u>Rôti de porc au jus* local</u>		E
Haricots verts	AD	Haricots verts	AD			 Crêpe au fromage BIO		AD
 Lentilles cuisinées	E					 Chou-fleur BIO béchamel		AD
		 Riz aux petits légumes	E			 Pommes vapeur		E
Petit suisse aromatisé	E AD	 Vache Qui Rit BIO	AD			Camembert		E
						Yaourt sucré		AD
Pêche au sirop (en boîte)	AD	Flan nappé caramel	AD					
Fruit	E	 Purée pomme fraise BIO	E AD		Crème dessert à la vanille	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 4 AU 10 MAI 2026

LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
04-mai		5-mai		7-mai		8-mai	
 Terrine basque locale* (à couper par vos oins) 	AD	 Houmous du chef	AD		Betteraves vinaigrette	AD	FÉRIE
Rosfi de légumes	E	 Saucisse de Francfort*, local 	E		 <u>Langue de bœuf sauce tomate</u>	E AD	
<u>Tarte au fromage.</u>	AD	Cœur de colin sauce bonne femme (champignons)	SP				
Petits pois	E	 <u>Haricots verts BIO</u>	E AD		 <u>Coquillettes</u>	E AD	
Frites	AD	Tarte au fromage	AD				
Petit suisse sucré	E AD	 <u>Yaourt sucré BIO</u>	E AD				
 <u>Fruit BIO</u>	E AD	Tranche de quatre quarts	E AD		<u>Yaourt framboise en sec</u> de la ferme du vieux Puits 	AD	
					Fondu Président et gélifié chocolat	E	

0

SEMAINE DU 11 AU 17 MAI 2026

	LUNDI 11-mai	MARDI 12-mai	JEUDI 14-mai	VENDREDI 15-mai
		 Salade de pâtes au basilic (pâtes, surimi, œuf, tomate, basilic) 		
 Pâté de campagne local* (à couper par vos soins) 	E AD			
Beignets de calamars et mayonnaise	E AD	 Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet) 		
		Feuilleté au saumon	FÉRIE	PONT
 Torti	E AD	Chou-fleur béchamel		
Q		 Meule de Bray BIO		
 Yaourt mixé en pot à la fraise de la Ferme de la Chapelle Brestot	E AD	 Fruit BIO		
Petit moulé ail et fines herbes et Fruit	AD	Gélatiné caramel		



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	18-mai	MARDI	19-mai	20-mai	JEUDI	21-mai	VENDREDI	22-mai
 Pâté de foie* local (à couper par vos soins)	E AD	 Salade de boulgour (tomate, concombre, basilic, échalote)	AD		 Betteraves BIO vinaigrette	SP	 Tomate et concombres en dés	AD
Macédoine mayonnaise	SP				 Terrine basque de campagne* locale	E AD		
Noix de joue de porc confite <u>sauce brune*</u>	E AD	 Crêpe au fromage BIO (plat)	AD				 Mac and cheese (plat complet)	E AD
Boulettes végétale tomate basilic	SP	Accras de morue	E		 Emincé de volaille BIO	E AD	Tarte au fromage (plat)	AD
 Semoule	E AD	Haricots verts	E AD		 Pommes vapeur	E AD	 Macaroni	AD
Yaourt sucré	AD	 Petit fruité BIO	E AD				Emmental à la coupe	E AD
		Tranche de quatre quarts	E AD				 Purée de pommes BIO	E
Liégeois au chocolat	E AD					Yaourt aromatisé et madeleine	E AD	Yaourt aromatisé



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

27-mai

28-mai

29-mai

FÉRIE	 <u>Salade jaune (pâtes, œuf, maïs)</u> 	SP						
	Saucisson à l'ail*	E AD			 Salade de boulgour (boulgour, tomate, concombre, menthe)	AD	Macédoine mayonnaise	AD
	<u>Jambon blanc*</u>	E AD			Emincé de poulet au paprika	E	<u>Lasagnes à la bolognaise (plat complet)</u>	E
	Nuggets de blé	SP			Tarte au fromage (plat)	AD	 Encornets à l'italienne	AD
	<u>Haricots verts</u>	E AD			 Riz BIO	E	 Penne	AD
					Frites	AD	 Tomme blanche	E AD
	Petit moulé nature	AD			Petit moulé nature	E AD		
	Flan nappé caramel	AD			 <u>Coupelle pomme abricot BIO</u>	E AD	 <u>Gâteau du chef au chocolat</u>	E AD
 Yaourt BIO aromatisé 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