

LA RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 4 AU 8 MAI 2026

Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste



Plus d'infos sur le service
RESTAURATION SCOLAIRE
en scannant le QR code.

LUNDI VÉGÉTAL

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pizza 	Macédoine de légumes mayonnaise 	Feuille de chêne mais 	Carottes râpées aux amandes grillées 	FERIE
Pané fromager 	Sauté de brebis au curry 	Escalope viennoise 	Filet de poisson sauce citron 	
Petits pois au jus 	Polenta crémeuse 	Courgettes persillées 	Semoule aux petits légumes 	
Gouda 	Yaourt nature 	Chaource 	Tomme du Vercors 	
Pomme	Cerise 	Tarte chocolat	Ananas au sirop	
Gros pain 	Gros pain 	Gros pain 	Pain et Raspaillou 	

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes réferent ci-dessous pour plus d'informations.

LABELS

 Produit local	 Indication Géographique Protégée	 Viande Originale France	 Aide UE à destination des écoles	 Pêche durable	 Haute Valeur Environnementale
 Certifié Agriculture Biologique	 Appellation d'Origine Protégée	 Produit issu d'un ESAT	 Aide UE à destination des écoles	 Produit Label Rouge	 Fait Maison
				 Alternative	

ALLERGÈNES

1 : Arachide	6 : Lait	11 : Poisson
2 : Céleri	7 : Lupin	12 : Sésame
3 : Fruits à coque	8 : Mollusques	13 : Soja
4 : Crustacés	9 : Moutarde	14 : Sulfites
5 : Gluten	10 : Oeuf	

LA RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 11 AU 15 MAI 2026

Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste



Plus d'infos sur le service
RESTAURATION SCOLAIRE
en scannant le QR code.

LUNDI


















MARDI

VÉGÉTAL

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Bettraves persillées</p> 	<p>Pépinettes en salade</p> 	<p>Salade verte maïs croûtons</p> 	FERIE	FERIE
<p>Sauté d'angus à la provençale</p> 	<p>Quenelle en béchamel</p> 	<p>Filet de poisson pané</p> 		
<p>Riz créole</p> 	<p>Haricots verts persillés</p> 	<p>Ecrasé de pomme de terre</p> 		
<p>Vache qui rit</p> 	<p>Yaourt nature</p> 	<p>Brie</p> 		
<p>Fruit de saison</p>	<p>Cerise</p> 	<p>Poires au sirop, coulis de chocolat, amandes et biscuit</p> 		
<p>Gros pain</p> 	<p>Gros pain</p> 	<p>Gros pain</p> 		

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes réferent ci-dessous pour plus d'informations.

LABELS

 Produit local	 Indication Géographique Protégée	 Viande Origine France	 Aide UE à destination des écoles	 Pêche durable	 Haute Valeur Environnementale
 Certifié Agriculture Biologique	 Appellation d'Origine Protégée	 Produit issu d'un ESAT	 Aide UE à destination des écoles	 Produit Label Rouge	 Fait Maison
		 ESAT	 Alternative	 Alternative	 Alternative

ALLERGÈNES

1 : Arachide	6 : Lait	11 : Poisson
2 : Céleri	7 : Lupin	12 : Sésame
3 : Fruits à coque	8 : Mollusques	13 : Soja
4 : Crustacés	9 : Moutarde	14 : Sulfites
5 : Gluten	10 : Oeuf	

LA RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 18 AU 22 MAI 2026

Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste



Plus d'infos sur le service
RESTAURATION SCOLAIRE
en scannant le QR code.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MENU GAGNANT BI

VÉGÉTAL

<p>Céleri rémoulade 2 6 9 10 14</p>	<p>Ruban de concombre, féta et olives noires 6 9 14</p>	<p>Poke Bowl pois chiche, lentilles, tomates cerise et confites, burrata 6 9 14</p>	<p>Feuille de chêne et gressins 5 9 14</p>	<p>Feuilleté à l'emmental 5 6</p>
<p>Sauté de porc aux olives 5 6</p>	<p>Boulettes de bœuf sauce tomate 14</p>	<p>Œufs brouillés 6 10</p>	<p>Gratin de pomme de terre végétal façon bolognaise 6 14</p>	<p>Poisson frais sauce basilic 5 6 11 14</p>
<p>Sauté de dinde aux olives 5 6</p>	<p>Torsades aux petits légumes 2 5 6</p>	<p>Epinards à la crème 5 6 14</p>	<p>Gratin de courgettes 10 14</p>	<p>Gratin de courgettes 10 14</p>
<p>Ebly au beurre 5 6</p>	<p>Emmental bio 6</p>	<p>Fougasse d'Aigues-Mortes 5 6 10</p>	<p>Comté 6</p>	<p>Cantal 6</p>
<p>Banane</p>	<p>Purée de fruits 5 6 10</p>	<p>Gros pain 5</p>	<p>Dés de fruit du verger 5</p>	<p>Fraise à la croq 5</p>
<p>Gros pain 5</p>	<p>Biscuit 5 6 10</p>	<p>Gros pain 5</p>	<p>Pain et Raspaillou 5</p>	<p>Gros pain 5</p>
	<p>Gros pain 5</p>			

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes réferent ci-dessous pour plus d'informations.

LABELS

 Produit local	 Indication Géographique Protégée	 Viande Origine France	 Aide UE à destination des écoles	 Pêche durable	 Haute Valeur Environnementale
 Certifié Agriculture Biologique	 Appellation d'Origine Protégée	 Produit issu d'un ESAT	 Aide UE à destination des écoles	 Produit Label Rouge	 Fait Maison
			 Alternative		

ALLERGENES

1 : Arachide	6 : Lait	11 : Poisson
2 : Céleri	7 : Lupin	12 : Sésame
3 : Fruits à coque	8 : Mollusques	13 : Soja
4 : Crustacés	9 : Moutarde	14 : Sulfites
5 : Gluten	10 : Oeuf	

LA RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 25 AU 29 MAI 2026

Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste



Plus d'infos sur le service
RESTAURATION SCOLAIRE
en scannant le QR code.







































LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FERIE	ATHENES	VALENCIA	MARSEILLE	VÉGÉTAL-BOLOGNE
	Spanakopita et feuille de chêne    5 9 13 14	Tapas, tortilla, olive, beignet de calamar, manchego 5 6 8	Flan de ratatouille     6 10 14	Tomates mozzarella basilic   6 9 14
	Poulet à la grecque au yaourt et au citron   6 14	Paella     4 8 14	Bouillabaisse      4 8 11 14	Tortellini au fromage sauce blanche   5 6 10 14
	Haricots verts à la crème féta et basilic   6			
	Gâteau de semoule 5 6 10 Gros pain   5	Salade d'oranges en 2 couleurs  5 Gros pain   5	Fromage blanc nature   6 Fraise à la croq   6 Pain et Raspaillou   5	Panna cotta aux fruits rouges  6 Gros pain   5



En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes réferent ci-dessous pour plus d'informations.

LABELS

 Produit local	 Indication Géographique Protégée	 Viande d'Origine France	 Aide UE à destination des écoles	 Pêche durable	 Haute Valeur Environnementale
 Certifié Agriculture Biologique	 Appellation d'Origine Protégée	 Produit issu d'un ESAT	 Aide UE à destination des écoles	 Produit Label Rouge	 Fait Maison
				 Alternative	

ALLERGÈNES

1 : Arachide	6 : Lait	11 : Poisson
2 : Céleri	7 : Lupin	12 : Sésame
3 : Fruits à coque	8 : Mollusques	13 : Soja
4 : Crustacés	9 : Moutarde	14 : Sulfites
5 : Gluten	10 : Oeuf	