

Menus

Mai 2026



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de L'union Européenne à destination des écoles



Produit sous label de qualité « bio »



Produit sous autre label de qualité
(Label rouge, AOP, AOC, HVE, IGP, Pêche durable, Produit fermier ...)



Menu végétarien



Viande française



Produit local

VOAE : volaille à l'équilibre

VAE : veau à l'équilibre

BAE : bœuf à l'équilibre

PAE : porc à l'équilibre

	Du 4 AU 7	Du 11 AU 15	Du 18 AU 22	Du 25 AU 29
LUNDI	Œuf mayonnaise Sauté de veau aux champignons Farfalles Compote Pomme Cassis	Macédoine de légumes Sauté de porc l'indienne Semoule Camembert Glace choco-vanille	Betterave vinaigrette Goulash de boeuf Blé Ile flottante	
MARDI	Tomate vinaigrette Dos de lieu sauce citron Brocolis Fromage blanc nature et son coulis exotique - Biscuit	Concombre alpin Omelette piperade Potatoes Salade de fruit frais	Toast au chèvre miel Boulette végétale sauce épicée Spaghettis Yaourt de brebis	Pastèque Œuf dur sauce crème Coquillettes Crème au chocolat
JEUDI	Salade fromagère Dahl de lentilles Riz Cookies		Melon Volaille (VOAE) sauce suprême Haricots verts Tartelette aux fraises	Rillettes de thon Chipolatas sauce dijonnaise Poêlée de légumes Meule de Besac Biscuit Roulé gelée de groseille
VENDREDI			Salade de riz Poisson du jour à l'estragon Courgettes sautées Comté Kiwi	Tomate Mozzarella Poisson du jour sauce petits légumes Boulgour Banane

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.