






































## MENUS RESTAURATION SCOLAIRE DU LUNDI 4 AU VENDREDI 8 MAI 2026

LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
	MELON	CONCOMBRE EN SALADE	SALADE DE TOMATES	FÉRIÉ
BOULETTES POIS CHICHE A LA SAUCE TOMATE	AIGUILLETES DE COLIN D ALASKA PANÉ	GARNITURE CARBONARA DE DINDE	ESCALOPE DE POULET A LA CRÈME	
		CARBONARA VÉGÉTALE ET FROMAGE RAPÉ VG	OMELETTE AU FROMAGE	
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	RIZ NOIR & RIZ BLANC	MACARONI FROMAGE RAPÉ	PURÉE DE CAROTTES	
GOUDA P	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMME		
KIWI			FRAISES AU SUCRE	
PAIN				
CHOCOLATINE	POMME	YAOURT A BOIRE A LA VANILLE	PAIN VIENNOIS	
JUS D ORANGE COLLATION	MADELEINE PÉPITES DE CHOCOLAT	QUATRE-QUART	BATON CHOCOLAT	
 Anhydride sulfureux et sulfites	 Moutarde	 Céréales contenant du gluten	 Lait	 Fruits à coque
 Graines de sésame	 Oeufs	 Poissons	 Lupin	 Soja
 Céleri	 Arachides	<b>Substitution</b>	<b>Menu VEGE</b>	<b>Collation accueil soir</b>

## MENUS RESTAURATION SCOLAIRE DU LUNDI 11 AU VENDREDI 15 MAI 2026








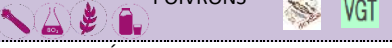






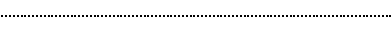









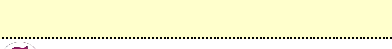














LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
	BETTERAVES BIO 	SALADE DE TOMATES MOZZARELLA		
CHILI VEGETARIEN 	LASAGNE BOLOGNAISE VBF 	ROTI DE PORC FROID ketchup		
	LASAGNES PESTO GRANA PADANO	FILET DE LIEU NOIR SAUCE CITRON 		
POMMES DE TERRE VAPEUR	SALADE ICEBERG	GRATIN DE COURGETTES 		
EDAM 		POMME PINK LADIE 	FÉRIÉ	FERMÉ
CRÈME DESSERT VANILLE 	PETITS SUISSES NATURE SUCRÉS			
	PAIN 			
BATON DE CHOCOLAT	BRIOCHE	EMMENTAL		
CROISSANT	BANANE 	PAIN BIO 		
 Anhydride sulfureux et sulfites	 Moutarde	 Céréales contenant du gluten	 Lait	 Fruits à coque
 Graines de sésame	 Oeufs	 Poissons	 Lupin	 Soja
 Céleri	 Arachides	 Crustacés	 Mollusques	
		Substitution	Menu VEGE	Collation accueil soir

## MENUS RESTAURATION SCOLAIRE DU LUNDI 18 AU VENDREDI 22 MAI 2026



LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
	SALADE GRECQUE (tomates, olives vertes, pois chiche, concombre, feta)	SALADE DE TOMATES MOZZARELLA	QUICHE LORRAINE	CHORIZO BEURRE
			TARTE AUX POIREAUX	ASPERGES
SAUCISSE CERVELAS ORLOFF	MOUSSAKA	GARNITURE FRUITS DE MER AU PARMESAN	ROTI DE BOEUF	POULET FACON PAELLA
SAUCISSE VG façon ORLOFF	MOUSSAKA VGT		CORDON BLEU VG	TORTILLA VGT
POMMES DE TERRE PERSILLÉES	SALADE ICEBERG	LINGUINI	RATATOUILLE	RIZ ESPAGNA
GOUDA P	YAOURT A LA GRECQUE	TIRAMISU	FRAISES CHANTILLY	CHURROS
ABRICOT				
		PAIN		
BATON CHOCOLAT	POMME	BABYBEL	LAIT CHOCOLATE	BANANE
PAIN BIO	QUATRE-QUART	PAIN CÉRÉALES	CROISSANT	MADELEINE
Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coque	Graines de sésame	Oeufs
Céleri	Anhydride sulfureux et sulfites	Moutarde	Soja	Poissons
Arachides	Mollusques	Crustacés		
		Substitution	Menu VEGE	Collation accueil soir

## MENUS RESTAURATION SCOLAIRE DU LUNDI 25 AU VENDREDI 29 MAI 2026

	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
<b>FÉRIÉ</b>			CONCOMBRE A LA CREME FROMAGERE 	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE 	MELON
		ÉMINCÉS DE VOLAILLE EN SAUCE 	BRANDADE DE MORUE 	CORDON BLEU VG 	SAUTÉ DE PORC AU MIEL ET A LA MOUTARDE 
		FILET MEUNIERE CITRON 			SAUTÉ DE POIS CHICHE - SAUCE AUX POIVRONS 
		BLE 	SALADE ICEBERG 	RATATOUILLE 	PURÉE DE BROCOLIS MAISON 
		CAMEMBERT 	CERISES		CHOUQUETTE 
		COMPOTE POIRE 		CREME DESSERT AU CHOCOLAT 	
				PAIN 	
		BATON CHOCOLAT 	YAOURT A BOIRE A LA VANILLE 	BANANE 	PIK & CROC 
		PAIN BIO 	MOELLEUX CITRON 	BRIOCHE 	COMPOTE DE POMME 
 Anhydride sulfureux et sulfites	 Moutarde	 Céréales contenant du gluten	 Lait	 Fruits à coque	
 Graines de sésame	 Oeufs	 Poissons	 Lupin	 Soja	
 Céleri	 Arachides	 Crustacés	 Mollusques		
		<b>Substitution</b>	<b>Menu VEGE</b>	<b>Collation accueil soir</b>	