





PRINTEMPS

SEMAINE DU 04 MAI 2026 AU 07 MAI 2026

scolaires



MENU SEMAINE 19

COMPOSANTES	LUNDI 04/05/26	MARDI 05/06/26	MERCREDI 06/05/26	JEUDI 07/05/26	VENDREDI 08/05/26
			VEGETARIEN	MENU TAHITIEN	
ENTREES		Salade de carottes râpées + dés emmental	Salade de petits pois et fromage de chèvre	Salade tahitienne (concombre, carottes, citron vert, thon, lait de coco)	
PLATS	Sauté de dinde	Navarin d'agneau	Crêpe aux champignons	Poulet Fafa Au lait de coco	
ACCOMPAGNEMENT	Tagliatelles au pesto et légumes de saison	Polenta crémeuse	Gratin d'épinards	Riz Blanc bio 	
FROMAGE	Fromage			Fromage	
DESSERTS	Salade de fruits maison	Compote de fruits Bio 	Fruit de saison	Gâteau au yaourt maison à la vanille	
Goûter			Pain + emmental Yaourt à boire Fruit de saison		

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO







PRINTEMPS

SEMAINE DU 11 MAI 2026 AU 13 MAI 2026

scolaires



MENU SEMAINE 20

COMPOSANTES	LUNDI 11/05/26	MARDI 12/05/26	MERCREDI 13/05/26	JEUDI 14/05/26	VENDREDI 15/05/26
	VEGETARIEN			FERIE	PAS DE REPAS SCOLAIRE
ENTREES	Salade de betteraves vinaigrette	Salade verte bio locale  et Feta	Radis beurre		
PLATS	Omelette bio aux fines herbes 	Emincé de porc à la thaï	Pâtes à la bolognaise		
ACCOMPAGNEMENT	Jardinière de légumes aux petites pommes de terre	Poêlée de légumes croquants façon Wok Et Riz sauté			
FROMAGE			Fromage		
DESSERTS	Crème dessert	Yaourt aromatisé	Salade de fruits frais maison		
Goûter			Yaourt nature + miel Madeleine Fruit de saison		







PRINTEMPS

SEMAINE DU 18 MAI 2026 AU 22 MAI 2026



scolaires

MENU SEMAINE 21

COMPOSANTES	LUNDI 18/05/26	MARDI 19/05/26	MERCREDI 20/05/26	JEUDI 21/05/26	VENDREDI 22/05/26
		VEGETARIEN			MENU GREC
ENTREES	Salade de pommes de terre persillées	Salade verte bio locale 		Salade d'agrumes	Tzatsikis et gressins
PLATS	Côte de porc à l'ail	Gratin de Macaronis, carottes, lentilles et tomates	Couscous végétarien aux petits légumes de saison et Falafels	Filet de colin à la sauce moutarde et crème	Moussaka
ACCOMPAGNEMENT	Courgettes sautées à la crème	Gratiné à l'emmental (<i>façon bolognaise</i>)		Purée de céleri et pommes de terre	
FROMAGE	Fromage		Fromage frais		
DESSERTS	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de fruits bio 	Yaourt aromatisé	Revani (gâteau de semoule à la fleur d'oranger)
Goûter			Pain / confiture Yaourt à boire Fruit de saison		






PRINTEMPS

SEMAINE DU 26 MAI 2026 AU 29 MAI 2026

scolaires



MENU SEMAINE 22

COMPOSANTES	LUNDI 26/05/26	MARDI 27/05/26	MERCREDI 28/05/26	JEUDI 29/05/26	VENDREDI 30/05/26
	FERIE			VEGETARIEN	
ENTREES		Friand au fromage	Salade de carottes râpées	Melon	Toast de Tapenade
PLATS		Sauté de porc	Escalope de dinde aux herbes de Provence	Steak fromagé	Aïoli Provençal
ACCOMPAGNEMENT		Poêlée de Courgettes aux épices douces	Gratin de blettes et pommes de terre	Petits pois et carottes au jus brun	
FROMAGE					Fromage
DESSERTS		Salade de fruits frais	Fromage blanc et miel	Compote de fruits BIO 	Fruit de saison
Goûter			Briochette + Chocolat Fruit de saison Briquette de lait nature		

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO

