







Menu des restaurants scolaires mai 2026

				VENDREDI 01 MAI
				<p>FÉRIÉ</p> 
LUNDI 04 MAI	MARDI 05 MAI	MERCREDI 06 MAI	JEUDI 07 MAI	VENDREDI 08 MAI
<p>LAITUE</p> <p>FILET DE POULET BISTRO</p> <p>CUBES DE SAUMON À LA CRÈME</p> <p>RIZ PILAF</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE BIO</p> <p>GAUFRETTE</p>	<p>ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE (Salade de haricots verts)</p> <p>FILET DE POISSON HONGROISE</p> <p>PÂTES</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE DE TOMATES</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF</p> <p>STEAK FROMAGER + sauce</p> <p>BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES</p> <p>KIRI</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>SALADE DE CAROTTES ET RADIS</p> <p>SAUTÉ DE PORC CHASSEUR</p> <p>BOULETTES THAÏ</p> <p>PURÉE DE PATATES DOUCES ET POMMES DE TERRE</p> <p>ST MORET</p> <p>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE</p> 	<p>FÉRIÉ</p> 
LUNDI 11 MAI	MARDI 12 MAI	MERCREDI 13 MAI	JEUDI 14 MAI	VENDREDI 15 MAI
<p>MELON</p> <p>SAUTÉ DE POULET FORESTIÈRE</p> <p>COLIN À LA CRÈME</p> <p>BOULGOUR</p> <p>RONDELÉ AIL ET FINES HERBES</p> <p>YAOURT AROMATISÉ DE LA FERME</p>	<p>SALADE DE LAITUE</p> <p>RAVIOLIS AU FROMAGE</p> <p>SAINT PAULIN À LA COUPE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES</p> <p>RÔTI DE PORC</p> <p>ACCRAS DE MORUE + sauce</p> <p>RIZ</p> <p>TOMME NOIRE</p> <p>ÎLE FLOTTANTE</p>	<p>FÉRIÉ ASCENSION</p> 	<p>PONT DE L'ASCENSION</p> 
LUNDI 18 MAI	MARDI 19 MAI	MERCREDI 20 MAI	JEUDI 21 MAI	VENDREDI 22 MAI
<p>RADIS BEURRE</p> <p>SAUCISSE VIENNOISE</p> <p>PANÉ BLÉ ÉPINARDS</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>POMMES DE TERRE</p> <p>CANTAL</p> <p>COMPOTE POMME ABRICOT</p>	<p>MELON</p> <p>TORTILLAS AU POULET</p> <p>TORTILLAS AU POISSON</p> <p>RIZ</p> <p>YAOURT BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>PAS DE BAGUETTE</p>	<p>SALADE DE TOMATES</p> <p>BŒUF BRAISÉ AUX CAROTTES (Viande Charolaise d'éleveur local)</p> <p>MEUNIÈRE DE POISSON</p> <p>PÂTES</p> <p>MUNSTER</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>PAIN AU MAÏS</p>	<p>CÉLERI RÉMOULADE</p> <p>POMME DE TERRE FARCIE</p> <p>TOMATE FARCIE VÉGÉTALE</p> <p>BROCOLIS</p> <p>ÉDAM À LA COUPE</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>CONCOMBRES À LA CRÈME</p> <p>QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE</p> <p>VACHE QUI RIT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
LUNDI 25 MAI	MARDI 26 MAI	MERCREDI 27 MAI	JEUDI 28 MAI	VENDREDI 29 MAI
<p>FÉRIÉ LUNDI DE PENTECÔTE</p> 	<p>CAROTTES CITRONNÉES</p> <p>BROCHETTE DE DINDE AU ROMARIN ET CITRON</p> <p>GALETTE DE POIS ET LÉGUMES</p> <p>LENTILLES À LA TOMATES ET CAROTTES</p> <p>EMMENTAL À LA COUPE</p> <p>COMPOTE POMME ANANAS</p>	<p>POTAGE AUX BOLETS</p> <p>BLANQUETTE DE VEAU</p> <p>STEAK DE BOULGOUR À LA MEXICAINE</p> <p>PETITS POIS AU JUS</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>PAIN AUX CÉRÉALES</p>	<p>BETTERAVES VINAIGRETTE</p> <p>FRICADELLE DE BŒUF</p> <p>STICKS MOZZARELLA</p> <p>SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES</p> <p>RONDELET</p> <p>SALADE DE FRUITS</p>	<p>SALADE DE CONCOMBRES</p> <p>GHNOCHI À LA NAPOLITAINE</p> <p>COMTÉ À LA COUPE</p> <p>YAOURT ARÔME</p>



BIO
 PECHE DURABLE
 Français
 LOCAL
 VEGETARIEN
 AOP