



Menu scolaire



Du 27 avril au 01 mai 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves cubes et maïs vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade de tortis à la parisienne (tomate, maïs, échalotes)	
Sauté de bœuf basquaise	Brandade de colin	Omelette	FERIE
Riz pilaf	Salade verte	Piperade	
Tomme catalane	Fromage frais ail et fines herbes	Yaourt sucré	
Pomme bicolore	Liégeois vanille	Kiwi	



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Menu scolaire



Du 04 au 08 mai 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Radis et beurre	Macédoine de légumes / œuf dur	Pâté de foie/ cornichon	
Emincé de dinde sauce curry	Spirales sauce New Déhi (tomate, poireau, pois chiches, lentilles, épices tandoori)	Filet de lieu frais sauce armoricaine	FERIE
Petits pois à la paysanne	(Pâtes spirales)	Brocolis persillés	
Camembert	Saint Nectaire	Fromage blanc et sucre	
Flan pâtissier	Ananas frais	Poire	



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Menu scolaire



Du 11 au 15 mai 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU			
Salade de lentilles	Daïkon râpé sauce fraîcheur		
Emincé de pois sauce blanquette	Filet de limande meunière/ citron	FERIE	CONGE
Carottes vichy	Coquillettes à la tomate		
Edam	Carré Bio		
Banane	Entremets vanille		



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Menu scolaire

Du 18 au 22 mai 2026



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade gourmande (boulgour, lentilles, surimi)	Trio de crudités (Carottes jaune et orange, navets râpés)	<div style="background-color: #e0f2f1; padding: 5px;"> Chou fleur sauce ciboulette au vinaigre de cidre </div> <div style="background-color: #e0f2f1; padding: 5px;"> Rôti de porc sauce crème au jus de pomme et champignons </div> <div style="background-color: #e0f2f1; padding: 5px;"> Carottes et pommes vapeur </div> <div style="background-color: #e0f2f1; padding: 5px;"> Fromage frais au sel de Guérande </div> <div style="background-color: #e0f2f1; padding: 5px;"> Crêpe au coulis caramel beurre salé </div>	<div style="border: 1px solid green; padding: 2px; display: inline-block;"> LE JOUR DU </div> Concombre sauce crème ciboulette
Filet de hoki sauce citron	Steak haché de bœuf Ketchup		Riz et achard de légumes (carottes, haricot plat, haricot blanc, oignons, ciboulette, curry)
Epinards béchamel	Pommes rösties		(Riz créole)
Cantal	Gouda		Yaourt aromatisé aux fruits rouges
Ananas frais	Dessert lacté chocolat		Kiwi



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Nouvelles recettes



Appellation d'origine
contrôlée



Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Menu scolaire



Du 26 au 29 mai 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Pomelos et sucre	Chou chinois aux oignons frits Vinaigrette à l'échalote à part	Cœurs de palmiers vinaigrette
FERIE	Sauté de veau à la hongroise	 Filet de lieu frais sauce duglérée	Gratin campagnard (pommes de terre rondelles et lentilles sauce curry) 
	Printanière de légumes	Mélange de 4 céréales 	Salade verte
	Fromage fondu Vache qui rit	Tomme Bio 	Petit suisse et sucre
	Crème dessert (stock tampon)	 Purée pomme poire (la fabrique des saveurs) 	Pomme bicolore 



Production locale

Viande racée

Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Nouvelles recettes

Appellation d'origine
contrôlée

Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée



Menu scolaire



Du 01 au 05 juin 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 			
 Taboulé 	Pastèque	Salade de tomate 	Saucisson à l'ail/ cornichon
Œufs durs sauce mornay	 Rôti de bœuf au jus	Paëlla au poulet 	 Filet de merlu sauce citron
Julienne de légumes	Haricots verts à la tomate 	(Riz paëlla) 	Coquillettes 
 Yaourt sucré 	Emmental 	Camembert 	Saint Nectaire 
Nectarine	Beignet chocolat noisette	Glace Petit pot vanille fraise	Abricots



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Nouvelles recettes



Appellation d'origine
contrôlée



Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

Du 08 au 12 juin 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves cubes vinaigrette	Salade de riz niçois (riz, haricot vert, tomate, olives)	LE JOUR DU	Concombre en cubes aux dés de brebis
Saucisses grillées	Filet de colin meunière	Palets frits carottes herbes de provence	Axoa de veau (Emincé de veau au piment d'espelette)
Lentilles	Fenouil braisé	Courgettes béchamel	Risoni la basque (Pâtes ,huile d'olive, ail, oignons, poivrons, tomate, épice paëlla)
Brie pointe	Edam	Polenta crémeuse	Fromages frais naturels et sucre
Prunes	Purée pomme fraise (coupelle)	Pomme bicolore	Gâteau à la cerise

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée
- Pêche responsable

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée



Menu scolaire

Du 15 au 19 juin 2026



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Houmous de pois chiches	Salade coleslaw (chou blanc et carotte râpés)	Salade de tomate/ mozzarella
Colombo de porc	<u>Quiche aux légumes</u> (Egrené de pois, carottes, champignon, brocolis)	Filet de lieu frais sauce nantua	Sauté de bœuf sauce curry
Mélange de 4 céréales	Salade verte	Blé pilaf	Frites au four
Munster	Yaourt aromatisé à l'abricot	Tomme catalane	Fromage fondu Président
Abricots	Cerises Mater: Fraises	Carré framboise	Purée de pomme (la fabrique des saveurs)



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Nouvelles recettes



Appellation d'origine
contrôlée



Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Menu scolaire



Du 22 au 26 juin 2026

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Mon école- Mon menu



Production locale
Viande racée
Spécialité du chef



Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée
Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

Menu scolaire

Du 29 juin au 03 juillet 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU			
Carottes râpées aux raisins secs	Salade de haricots verts (échalote, ciboulette, vinaigrette)	Pastèque/ Melon vert	Salade de riz californienne (petits pois, tomate, maïs, ananas, ciboulette)
Raviolinis au fromage	Sauté de bœuf sauce basquaise	Jambon de dinde froid / cornichons	Filet de saumon sauce oseille
*****	Flageolets	Chips / Macédoine de légumes mayonnaise	Mélange de légumes (Carottes jaune et orange, brocolis, haricot plat)
Yaourt aromatisé vanille	Cantal	Edam	Pont l'Evêque
Purée pomme coupelle	Pêche	Glace Cône chocolat	Prunes



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée