



MENUS SCOLAIRES

du lundi 4 au vendredi 29 mai 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 4 au 8 mai	Sala de pommes de terre et maïs sauce vinaigrette Emincé de cuisse de poulet FR sauce au curry Carottes CE2 Gouda Bio Pommes Bio	Radis roses et beurre Omelette du Chef (oeuf MAE) Epinards béchamel Camembert Bio Beignet chocolat noisette	Betteraves Bio vinaigrette aux fines herbes Boulettes au boeuf FR Riz Bio créole Suisse aux fruits Banane Bio	Chou blanc râpé vinaigrette au fromage blanc et ciboulette Allumettes de porc façon carbonara Macaronis Bio Saint Nectaire AOP Compote fraîche pomme Bio fraise	
du 11 au 15 mai	Taboulé (semoule Bio) Filet de colin MSC sauce Lombarde Haricots verts Bio à l'échalote Yaourt nature Bio Melon	Carottes Bio râpées vinaigrette persillées Boulettes au boeuf VBF sauce tomate Penne Bio Emmental Bio râpé Flan vanille Bio	Salade iceberg vinaigrette à l'huile d'olive Sauté de porc FR sauce moutarde à l'ancienne Gratin de courgettes Verre de lait Bio Cake du chef à la framboise	 	
du 18 au 22 mai	Betteraves Bio vinaigrette Lentilles Bio à l'indienne Riz Bio Edam Bio Flan au chocolat	Tomates vinaigrette au balsamique Rôti de porc (issu de porc LR) sauce paprika Purée de pommes de terre fraîches (régional) Saint Moret Bio Pastèque	Concombre vinaigrette au fromage et ciboulette Emincé de cuisse de poulet FR sauce au paprika Blé pilaf Coulommiers (régional) Compote fraîche pomme Bio	Salade de fusilli Bio et tomate vinaigrette au basilic Sauté de boeuf Charolais (local) sauce façon bourguignonne Petits pois CE2 au bouillon Tomme noire IGP Banane Bio	Pâté de campagne (issu de porc LR) et cornichons Meunière de poisson MSC et citron Ratatouille Yaourt sucré régional Cake du chef à la fleur d'oranger (farine Bio)
du 25 au 29 mai		Radis roses et beurre Sauté de dinde FR façon couscous Semoule Bio Saint Nectaire AOP Crème dessert caramel	Salade de pommes de terre, oignons et cornichons sauce vinaigrette Beignets de calamars sauce tartare Haricots verts Bio tomates Fraises et Chantilly	Melon jaune Courgettes au fromage ail et fines herbes Coquillettes Bio Cantal AOP Gâteau aux poires (farine Bio)	Pizza au fromage Filet de saumon MSC Epinards à la béchamel Camembert Bio Kiwi Bio
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labellisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable