



Restauration Scolaire



Menus du 4 mai au 29 mai 2026

Semaine	lundi	mardi	Jeudi	Vendredi
Du 4 au 8 mai 2026	menu bio			Férié
	Melon	Boulgour tomate basilic	Pâté de campagne	
	Pavé de colin d'Alaska sauce crème	Sauté de dinde sauce aux 4 épices	Colin d'Alaska pané	
	Courgettes	Riz	Ratatouille	
	Yaourt nature sucré	Spécialité fromagère froidou	Crème dessert vanille	
	Petit beurre	Liégeois saveur chocolat (lait)	Fruit de saison	
Du 11 au 15 mai 2026	lundi	mardi	Jeudi	Vendredi
	menu bio		Férié	Férié
	Carottes râpées	Tomate		
	Penne aux trois fromages	Boulettes au bœuf sauce basquaise		
	Semoule	Semoule		
	Fromage à tartiner nature	Camembert		
Dessert lacté flan	Fruit de saison			
Du 18 au 22 mai 2026	lundi	mardi	Jeudi	Vendredi
		menu bio	Menu Grâce	
	Acras de morue	Coquillettes pesto rouge	Concombre	Betteraves
	Beignets de poisson	Rôti de bœuf	Sauce moussaka Bœuf	Cœur de merlu sauce aurore
	Ratatouille	Carottes fondantes	Penne	Purée de pommes de terre
	Camembert	Yaourt arôme framboise	Emmental	Fromage frais sucré au lait entier
Purée de pomme	Palet breton	Cake semoule amande et fleur d'oranger	Fruit de saison	
Du 25 au 29 mai 2026	lundi	mardi	Jeudi	Vendredi
	Férié			menu bio
		Radis	Œuf dur et mayonnaise	Carottes râpées
		Tarte à la mozzarella, fromage blanc, emmental	Poisson pané sauce tartare	Omelette sauce provençale
		Petits pois	Pommes rissolées	Fusillis
		Fromage à pâte pressée Saint Paulin	Smoothie pomme pêche	Emmental
Liégeois saveur Vanille Caramel			Fruit de saison	