

MENU SCOLAIRE

Du lundi 04 au vendredi 08 mai

lundi 4 mai 2026

Taboulé	OU	Piémontaise
Langue de bœuf sauce tomate 	OU	Egréné végétal sauce tomate
Haricots verts 	OU	Carottes 
Bûchette au chèvre	OU	Chanteneige 
Liégeois chocolat 	OU	Crème dessert caramel 

mardi 5 mai 2026

Carbonara	OU	Omelette 
Torti 	OU	Riz
Emmental râpé 	OU	Kiri 
Pomme 	OU	Banane

mercredi 6 mai 2026

Betteraves vinaigrette 	OU	Coleslaw 
Sauté de dinde sauce forestière 	OU	Quenelles nature sauce aurore
Chou fleur à la béchamel	OU	Jardinière de légumes
Camembert 	OU	Saint Nectaire 
Riz au lait au caramel 	OU	Crème dessert vanille 

Goûter : Purée de pommes  et petit fourré fraise

jeudi 7 mai 2026

Tomate vinaigrette 	OU	Carottes râpées vinaigrette 
Nuggets de poulet 	OU	Chili sin carne
Petits bouchons de pommes de terre	OU	Boulgour
Velouté fruits 	OU	Fromage blanc sucré 

Vendredi 08 mai
Victoire 1945

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



MENU SCOLAIRE

Du lundi 11 au vendredi 15 mai

lundi 11 mai 2026

Bœuf braisé 	OU	Fèves et brunoise sauce tomate
Torti 3 couleurs 	OU	Blé aux petits légumes 
Camembert 	OU	Fromage frais aux noix 
Orange	OU	Pomme 

mardi 12 mai 2026

Tomate vinaigrette 	OU	Concombre à la crème
Aiguillettes de poulet sauce normande 	OU	Bouchées blé tomates et chèvre
Brocolis	OU	Carottes 
Rouy 	OU	Fromage blanc nature 
Mousse au chocolat 	OU	Crème dessert pistache 

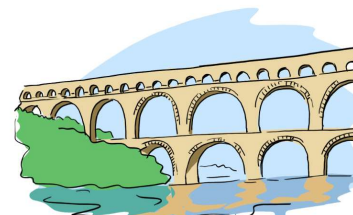
mercredi 13 mai 2026

Feuilleté hot-dog	OU	Crêpe au fromage
Palette 1/2 sel de porc sauce diable 	OU	Égréné végétal sauce tomate
Haricots blancs tomatisés	OU	Petits bouchons de pommes de terre
Yaourt au sucre de canne  	OU	Yaourt aux fruits mixés  

Goûter : Petit fourré cacao et purée pomme coing

Jeudi 14 mai
Ascension

vendredi 15 mai 2026



NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche
durable
MSC



Oeufs de France
Poules au sol



Appellation
d'Origine
Protégée



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale
Produit 100% français



Agriculture
biologique



Produit
de notre terroir

MENU SCOLAIRE

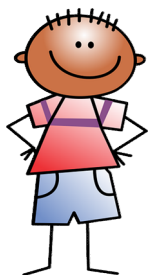
Du lundi 18 au vendredi 22 mai

lundi 18 mai 2026

Piémontaise	OU	Salade de lentilles 
Poisson meunière 	OU	Quenelles nature sauce aurore
Poêlée provençale	OU	Carottes 
Le carré 	OU	Yaourt nature 
Ananas au sirop	OU	Purée de pommes 

mardi 19 mai 2026

Viande bovine à hachis 	OU	Curry de pois cassés
Purée de pommes de terre	OU	Riz
Camembert 	OU	Petit suisse nature 
Orange	OU	Compote pomme cassis



mercredi 20 mai 2026

Tomate vinaigrette 	OU	Salade iceberg
Rôti de bœuf et dosette de ketchup 	OU	Œufs durs à la béchamel 
Haricots beurre 	OU	Epinards béchamel
Tome noire 	OU	Fromage frais ail et fines herbes 
Banane	OU	Pomme 

Goûter : Purée de pommes  et spéculoos



jeudi 21 mai 2026

Filet de poulet à la crème 	OU	Crousti' fromage
Coquillettes 	OU	Pommes de terre rôties
Cantal 	OU	Vache qui rit 
Purée pomme fraise	OU	Cocktail de fruits en pot

vendredi 22 mai 2026

Carottes râpées vinaigrette 	OU	Chou rouge vinaigrette
Jambon blanc 	OU	Pané blé épinards emmental
Petits pois 	OU	Brocolis
Bûchette au chèvre	OU	Fromage blanc nature 
Eclair à la vanille 	OU	Semoule au lait 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



MENU SCOLAIRE

Du lundi 25 au vendredi 29 mai

Lundi 25 mai
Pentecôte



mardi 26 mai 2026

Salade de pâtes et surimi	OU	Taboulé
Chipolata 	OU	Omelette 
Petits pois et carottes 	OU	Epinards béchamel
Kiri 	OU	Gouda 
Pomme 	OU	Orange

mercredi 27 mai 2026

Macédoine mayonnaise 	OU	Carottes râpées vinaigrette 
Filet de hoki sauce aurore 	OU	Boulettes de pois chiches 
Riz	OU	Pommes de terre rôties
Yaourt à la vanille 	 OU	Velouté fruits 

Gouter : Purée de poires  et madeleines

jeudi 28 mai 2026

Tomate vinaigrette 	OU	Concombre à la crème
Sauté de dinde sauce normande 	OU	Égréné végétal sauce tomate
Haricots verts 	OU	Poêlée provençale
Camembert 	OU	Fromage frais nature 
Semoule au lait au caramel 	OU	Flan pâtissier 

vendredi 29 mai 2026

Rôti de bœuf froid 	OU	Lasagnes de légumes
Pommes de terre noisette		
Petit suisse nature 	OU	Emmental 
Fraises 	OU	Banane
Miam Miam de Sologne		

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche
durable
MSC



Œufs de France
Poules au sol



Appellation
d'Origine
Protégée



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale
Produit 100% français



Agriculture
biologique



Produit
de notre terroir