

MENU

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

Liste des
allergènes:

1: Céréales, 2 Crustacés, 3 Oeufs, 4 Poissons, 5 Arachides, 6 Soja, 7 Lait, 8 Fruits à coques, 9 Céleri, 10 Moutarde, 11 Graines de sésame, 12 Anhydride sulfureux, 13 Lupin, 14 Mollusques

**semaine du
18 au 22
mai 2026**

salade grecque (7,10)
ou radis au beurre (7)
canard à l'orange (1)
ou lapin à la moutarde
(1,7,10)
pâtes conchiglioni (1,3,7)
vache qui rit (7)
panna cotta ananas-coco(7)
ou fruit

salade composée (7,10,11)
ou pamplemousse
galette de céréales (1,3,7,8)
ou nem aux légumes (1,9)
gratin de légumes anisé (1,7)
tomme catalane (7)
éclair (1,3,6,7) ou fruit

pizza (1,7)
filet mignon de porc
(1,12)
ratatouille
emmental (7)
fraises

carottes rapées (10,11)
ou salade verte (10,11)
gardiane de taureau (1,12)
ou sauté de veau marengo (1)
riz de camargue (1,7)
mimolette (7)
compote ou fruit

salade indienne (1,8,10)
ou salade de pommes de
terre (7,10)
filet de poisson au pain
d'épices (1,4,7)
ou filet de cabillaud sce
citron (4,7)
h.verts persillés (7)
yaourt
cerises ou fruit

**semaine du
25 au 29
mai 2026**

salade de tomates (10)
ou batonnets de crudités (7)
couscous végétal
semoule (1,7)
ou cannellonis végétal
(1,2,3,6,7)
kiri (7)
banane ou fruit

carottes rapées (10,11)
bouchée aux fruits de
mer (1,2,4,7)
mille-feuilles de
légumes (1,7)
camembert (7)
tarte aux pommes (1,3)

salade quinoa-courgettes
(1,7,10)
ou salade de pâtes (1,2,4,7,10)
rôti de veau aux petits oignons
(1)
ou émincé de bœuf à l'estragon
(1)
carottes persillées (7)
yaourt (7)
ananas ou fruit

salade verte (10,11)
ou avocat vinaigrette (10)
saumonette aux câpres (4)
ou filet de saumon grillé (4)
purée (7)
p.suisse (7)
cerises ou fruits

**semaine du
1 au 5
juin 2026**

tomates sauce au fenouil
ou melon à la grecque
lasagnes bolognaise (1,7)
ou spaghettis au saumon
(1,4,7)
tomme blanche (7)
glace (5,7,8) ou fruit

salade paysanne (1,7,10)
ou batonnets de crudités (7)
émincé de poulet sce
champignons (1,7)
ou rôti de porc à la moutarde
(1,10,12)
p.pois à la française
yaourt (7)
gâteau polenta au citron
(1,3,7,8)
ou fruit

friand au fromage
(1,3,6,7,8)
tajine d'agneau aux
fruits secs (1,8)
h.verts persillés (7)
chanteneige (7)
melon

macedoine mimosa sauce
yaourt (3,7)
ou betteraves - maïs (1,10)
colombo végétal créole
riz blanc (1,7)
ou poêlée de riz grillés aux pois-
chiches (1)
emmental (7)
abricot ou fruit

salade de pâtes (1,2,4,7,10)
ou salade de pois chiches
(10)
filet de poisson meunière
(1,4)
ou filet de saumon grillé (4)
crumble de courgettes (1,7)
rondelé (7)
banane ou fruit

légende: bio, bio et local, local, label

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des approvisionnements

Le double choix est soumis à l'ordre de passage des élèves. Pour lutter contre le gaspillage alimentaire il ne peut pas y avoir le choix jusqu'à la fin du service