

Menu du 27 avril au 01 mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes au raisin	Macédoine de légumes	Céleri mayonnaise	Saucisson à l'ail	
Plat	Cordon bleu de dinde	Steak végétarien	Boulettes au bœuf à la tomate	Filet de poisson sauce poivron	Fériés
Garniture	Semoule Ou Épinards à la crème	Choux-fleurs Ou Pommes de terre vapeur	Farfalles Ou Brunoise de légumes	Riz Ou Poêlée de courgettes	
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromage				
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits				
	Yaourt à boire	Roulé à la confiture	Fraises au sucre	Crème à la vanille	
Fruits et légumes frais	Bio	Label rouge	Producteur local	Végétarien	Fait maison

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Restaurant du groupe scolaire de la Varde Minici

Menu du 04 mai au 08 mai 2026

		Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Entrée		Concombres à la crème	Cake au chorizo	Piémontaise au poulet	Filet de maquereau à la tomate	Fériés
		Poisson pané	Paupiette de porc sauce moutarde	Escalope de poulet panée	Sauté de joue de bœuf	
Plat		Blé Ou Fondue de poivrons	Petits pois Ou Julienne de légumes	Lentilles Ou Poêlée de courgettes	Coquillettes Ou Crumble de légumes	Fériés
Laitage						
Yaourt Ou Plateau De Fromages						
Fruit Ou Dessert						
Fruits et légumes frais		Fruit de saison	Pomme au four à la confiture	Yaourt nature sucré	Panna cotta	Fait maison
		Bio	Label rouge	Producteur local	Végétarien	

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Menu du 11 mai au 15 mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Entrée	Perles du pécheur	Carottes râpées	Concombres bulgares		
Plat	Saucisse de Toulouse	Couscous végétarien	Paupiette de veau		
Garniture	Semoule Ou Poêlée de légumes	Légumes à couscous	Riz pilaf ou Choux de Bruxelles		Fermé
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromages				
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits				
Fruits et légumes frais	Yaourt aux fruits	Mars glacé	Compote pomme ananas		
	Bio	Label rouge	Producteur local	Végétarien	Fait maison

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Menu du 18 mai au 22 mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade Arlequin	Pâté de foie	Chou blanc mayonnaise	PDT Vinaigrette, noix, emmental, ciboulette	Salade composée
Plat	Aiguillettes de blés et emmental	Filet de poisson sauce crustacé	Chipolata aux herbes	Jambon grillé	Burger
Garniture	Spaghettis Ou Haricots verts	Boulgour Ou Salade verte	Semoules Ou Légumes	Petits pois carotte	Frites
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromages				
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits				
Fruits et légumes frais	Fruit de saison	Compote de fruits	Gâteau marbré	Petit sucré	Glace
	Bio	Label rouge	Producteur local	Végétarien	Fait maison

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Menu du 25 mai au 29 mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de radis	Chou rouge	Quiche Lorraine	Betteraves	Haricots verts, échalote à la vinaigrette
Plat	Nuggets de poulet	Rôti de bœuf froid sauce tartare	Emincé de volaille à la crème	Dahl de lentilles corail	Poisson à la Bordelaise
Garniture	Farfalles Ou Ratatouille	Semoule Ou Brocolis	Paillasson de pommes de terre Ou Poêlée de carottes	Riz basmati Ou Salade verte	Quinoa aux épices mexicaines Ou Brunoise de légumes
Laitage Ou Plateau De Fromages					
Fruit Ou Corbeille de fruits					
Dessert	Yaourt au chocolat	Crème Catalane	Fruit de saison	Beignet aux pommes	Banane chocolat
Fruits et légumes frais	Bio	Label rouge	Producteur local	Végétarien	Fait maison

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Menu du 01 juin au 05 juin 2026

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade de coquillettes aux petits pois	Pastèque	Cake au thon	Saucisson sec	Betterave aux maïs
	Plat	Steak haché de veau	Pilon de poulet barbecue	Rôti de porc au jus	Pâtes au saumon	Burger végétarien (Pain, galette de pomme de terre, tomate, fromage)
Garniture		Pommes de terre sautées Ou Chou romanesco	Petits pois Ou Julienne de légumes	Semoule Ou Ratatouille	Tagliatelles Ou Tomate rôtie	Salade verte
	Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromages				
Fruit Ou Dessert		Fruit de saison	Ananas rôti caramélisé à la cassonade	Crème au chocolat	Fruit de saison	Glace
	Fruits et légumes frais	Bio	Label rouge	Producteur local	Végétarien	Fait maison

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Menu du 08 juin au 12 juin 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou blanc au fromage et dinde	Lentilles à la vinaigrette	Pâté de foie	Melon	Endives surimi
Plat	Boulette de bœuf à la tomate	Tomate farcie au boulgour	Escalope de volaille aux champignons	Colombo de porc	Poisson blanc au citron
Garniture	Coquillettes Ou Poêlée de carottes aux herbes	Riz Ou Salade verte	Blé Ou Légumes	Lentilles Ou Courgettes sautées	Boulgour à la tomate Ou Épinards à la crème
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromages				
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits				
Fruits et légumes frais	Yaourt aux fruits	Financier	Fruit de saison	Salade de fruits	Glace
	Bio	Label rouge	Producteur local	Végétarien	Fait maison

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Menu du 15 juin au 19 juin 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tomates mozzarella	Thon au maïs	Melon jaune	 Buffet A volonté	Pastèque
Plat	Calamars à la Romaine	Chipolata aux herbes	Cordon bleu de dinde		Œuf à la florentine
Garniture	Purée de patates douces Ou Haricots beurre	Haricots coco Ou Poêlée Italienne	Farfalles Ou Salade verte		Riz Ou Salade verte
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromages				
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits				
Fruits et légumes frais	Liégeois vanille caramel	Fruit de saison	Compote de fruits	 Végétarien	Cookie
	Bio	Label rouge	Producteur local	 Fait maison	

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Menu du 22 juin au 26 juin 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Entrée	Concombres à la vinaigrette	Taboulé de tomates	Coleslaw	Œuf dur mayonnaise	Betteraves râpées
Plat	Bolognaise	Poulet Basquaise	Boulettes d'agneau au cumin	Fricassé de poisson	Croque végétarien
Garniture	Spaghettis Ou Salade verte	Gratin dauphinois Ou Choux-fleurs	Flageolets Ou Légumes	Purée pois cassés Ou Tomate à la provençale	Boulgour Ou Mâche
Laitage					
Fruit Ou Dessert					
Fruits et légumes frais	Bio	Label rouge	Producteur local	Végétarien	Fait maison
	Fromage blanc à la framboise	Fruit de saison	Pomme au four à la confiture	Fraises au sucre	Riz au lait
Yaourt Ou Plateau De Fromages					
Corbeille de fruits					

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menu du 29 juin au 03 juillet 2026

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Saucisson à l'ail	Carottes râpées	PIQUE-NIQUE	Menu du chef	 Bonnes vacances
Plat	Cordon bleu de dinde	Pizza du chef			
Garniture	Frites ou Ratatouille	Salade verte			
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromages				
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits				
Fruits et légumes frais	Fruit de saison	Glace			 Fait maison
	Bio	Label rouge	Producteur local	Végétarien	

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes