

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

menus du 27 Avril au 3 Juillet 2026

<u>Lundi 27 Avril</u> - Taboulé - Boulette de viandes sauce tomate - Carottes vichy - Fromage - Ananas	<u>Mardi 28 Avril</u> - Radis beurre - Pizza aux 3 fromages - Abricots au sirop	<u>Jeudi 30 Avril</u> - Salade : endives / Betteraves - Blanquette de dinde - Petits pois fermiers - Gâteau chocolat et crème anglaise	
<u>Lundi 4 Mai</u> - Macédoine de légumes - Sauté de porc curry - Haricots beurre - Fromage - Fruit	<u>Mardi 5 Mai</u> - Oeufs mayonnaise - Pilon de poulet mariné - Courgettes à la tomate - Camembert portion - Bananes	<u>Jeudi 7 Mai</u> - Céleris au maïs - Pâtes au thon - Yaourt	
<u>Lundi 11 Mai</u> - Concombre à la menthe - Pâtes à la bolognaise végétale - Salade verte - Fromage - Liegeois chocolat	<u>Mardi 12 Mai</u> - Salade verte au surimi - Jambon grillé - Mogettes - Fromage - Kiwis		

<u>Lundi 18 Mai</u> - Betterave cube en salade - Cordon bleu - Jardinière de légumes - Semoule au lait	<u>Mardi 19 Mai</u> - Chou-fleur mimosa - Pâtes mexicaines (VG) - Fromage - Bananes	<u>Jeudi 21 Mai</u> - Tomates vinaigrette - Blanquette de dinde - Riz - Petit suisse	<u>Vendredi 22 Mai</u> - Salade de pâtes - Dos de colin au beurre blanc - Brocolis - Tarte aux fraises et mascarpone
	<u>Mardi 26 Mai</u> - Radis beurre - Couscous - Crème dessert caramel	<u>Jeudi 28 Mai</u> - Friand au fromage - Gratin dauphinois et choux- fleurs - Petit suisse - Salade de fruits frais	<u>Vendredi 29 Mai</u> - Mâche au jambon et croûtons - Filet de poisson - Riz - Emmental - Pomme cuite
<u>Lundi 1 Juin</u> - Taboulé - Omelette nature - Ratatouille - Entremet fraise	<u>Mardi 2 Juin</u> - Concombre - Poisson pané - Gratin dauphinois - Fromage - Ananas au sirop	<u>Jeudi 4 Juin</u> - Tomate au maïs - Poulet rôti - Petits pois - Brie - Tarte aux pommes feuilletée	<u>Vendredi 5 Juin</u> - Œufs mayonnaise - Sauté de veau - Pâtes - Fromage blanc – Fraises

<u>Lundi 8 Juin</u> - Salade de riz et maïs - Rôti de porc - Gratin de choux fleur - Yaourt	<u>Mardi 9 Juin</u> - Saucisson à l'ail - Escalope de volaille - Haricots verts persillés - Fromage – Fruit frais	<u>Jeudi 11 Juin</u> - Macédoine de légumes - Légumes sautés au boulgour (VG) - Fromage - Cookies au chocolat	<u>Vendredi 12 Juin</u> - Coleslaw - Steak haché frais sauce poivre vert - Pomme de terre vapeur - Compote de pommes/fraises
<u>Lundi 15 Juin</u> - Carottes râpées - Quiche lorraine - Salade verte feuille de chêne - Liegeois vanille	<u>Mardi 16 Juin</u> - Taboulé - Emincé de porc - Courgettes sautées - Fromage blanc au speculoos	<u>Jeudi 18 Juin</u> - Concombre vinaigrette - Boeuf bourguignon - Carottes vichy - Gâteau chocolat et crème anglaise	<u>Vendredi 19 Juin</u> - Melon - Filet de poisson - Blé à la tomate et au basilic - Petit suisse
<u>Lundi 22 Juin</u> - Tomates vinaigrette - Cordon bleu - Petits pois - Crumble au fromage blanc	<u>Mardi 23 Juin</u> - Salade verte au surimi - Lasagne courgette et fromage (VG) - Flan vanille caramel	<u>Jeudi 25 Juin</u> - Betteraves crues mimosa vinaigrette - Poulet au citron - Purée de légumes - Petit suisse - Salade de fruits frais	<u>Vendredi 26 Juin</u> - Macédoine de légumes - Parmentier de Poisson - Glace

<u>Lundi 29 Juin</u> - Œufs mayonnaise - Émincé de dinde asiatique - Gratinée de légumes d'été - Entremet au chocolat	<u>Mardi 30 Juin</u> - Melon - Chipolatas - Pommes rissolées - Tarte aux fraises et mascarpone	<u>Jeudi 2 Juillet</u> - Friand au fromage - Tajine de semoule aux légumes (VG) - Abricots	<u>Vendredi 3 Juillet</u> 
--	---	---	---

Labels entrant dans les 50 % de produits durables et de qualité

Agriculture biologique

Pêche durable

Périphérique ou Local

Viande française

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

Fruits et légumes

Produits laitiers

Les menus sont composés par une commission à laquelle participent : des personnels du restaurant scolaire, des représentants des parents d'élèves, des élus et une diététicienne. Les menus peuvent être modifiés au dernier moment en fonction des approvisionnements.

Pour éviter le gaspillage, le pain, les desserts (crème, fruit, yaourt...) non utilisés à midi, seront servis à la garderie en supplément du goûter déjà prévu.