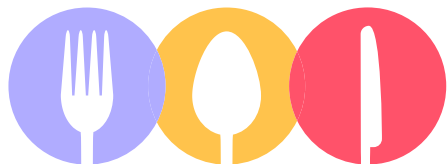
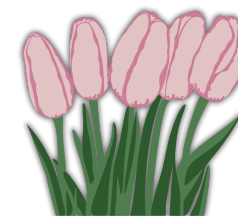


# Restauration municipale



## Menus du 27 avril au 1er mai 2026 \*

Menus conçus en collaboration avec une diététicienne nutritionniste



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		MENU VÉGÉTARIEN		
Entrée	Choux	Haricots verts	Maquereaux	
Plat	Chorizo	Ravioli de légumes	Chipolatas	
Accompagnement	Pomme de terre	Chèvre chaud	Pâtes	
Produit laitier				
Dessert	Yaourt au lait de chèvre	Pomme	Compote	

**À SAVOIR**

Toutes les viandes servies au restaurant scolaire sont d'origine France

menu végétarien

plat provenant de l'agriculture biologique

plat fait maison

appellation d'origine protégée

produits locaux

pêche durable

label rouge

\*sous réserve d'approvisionnement



La Caillère  
Saint-Hilaire

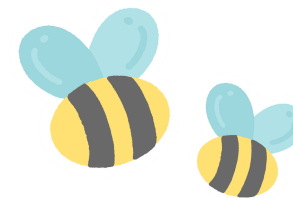
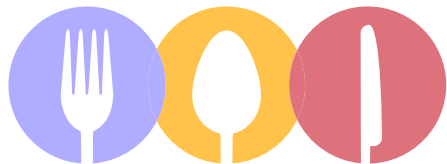
Contact :  
02.51.51.52.28  
rh.lacaille@orange.fr



Bon  
Appetit

# Restauration municipale

## Menus du 4 au 8 mai 2026\*

Menus conçus en collaboration avec une diététicienne nutritionniste



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		MENU VÉGÉTARIEN 		MENU POISSON 
Entrée	Tomates 	Melon	Carottes 	
Plat	Nuggets	Risotto champignons 	Pâtes carbonara 	Férialé 
Accompagnement	Petits pois 			
Produit laitier		Tomme tomate 		
Dessert	Fromage blanc 	Fruits 	Mousse au chocolat 	



### À SAVOIR

Toutes les viandes servies au restaurant scolaire sont d'origine France



menu végétarien



plat provenant de l'agriculture biologique



plat fait maison



appellation d'origine protégée



produits locaux



pêche durable



label rouge

\*sous réserve d'approvisionnement



La Caillère  
Saint-Hilaire

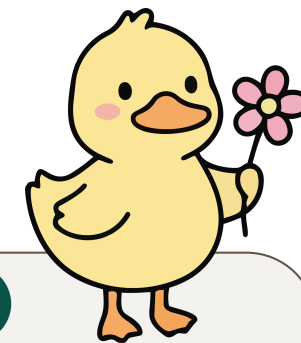
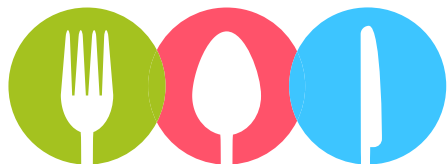
Contact :  
02.51.51.52.28  
rh.lacaillere@orange.fr

Bon.  
Appetit

# Restauration municipale

## Menus du 11 au 15 mai 2026\*

Menus conçus en collaboration avec une diététicienne nutritionniste



### À SAVOIR

Toutes les viandes servies au restaurant scolaire sont d'origine France



menu végétarien



plat provenant de l'agriculture biologique



plat fait maison



appellation d'origine protégée



produits locaux



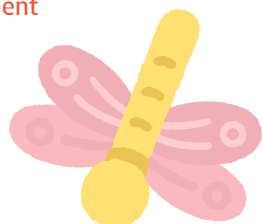
pêche durable



label rouge

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		MENU VÉGÉTARIEN		MENU POISSON
Entrée	Concombre	Oeuf mayonnaise	<p style="text-align: center; font-size: 2em;">Férialé</p>	
Plat	Dinde	Sauce pois chiche		
Accompagnement	Carottes	Pâtes		
Produit laitier				
Dessert	Yaourt au lait de chèvre	Glace		

\*sous réserve d'approvisionnement



La Caillère  
Saint-Hilaire

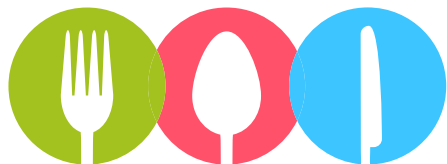
Contact :  
02.51.51.52.28  
rh.lacaille@orange.fr

Bon.  
Appetit

# Restauration municipale

## Menus du 18 au 22 mai 2026\*

Menus conçus en collaboration avec une diététicienne nutritionniste



### À SAVOIR

Toutes les viandes servies au restaurant scolaire sont d'origine France



menu végétarien



plat provenant de l'agriculture biologique



plat fait maison



appellation d'origine protégée



produits locaux



pêche durable



label rouge

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		MENU VÉGÉTARIEN		MENU POISSON
Entrée	Macédoine	Chèvre chaud	Tomates	Courgette feta
Plat	Saucisse fumée	Galette de légumes	Merguez de boeuf	Poisson frais
Accompagnement	Lentilles	Purée	Semoule	Pâtes
Produit laitier				Fromage à tartiner
Dessert	Flan caramel	Fruits	Fromage blanc	Fruits

\*sous réserve d'approvisionnement

La Caillère  
Saint-Hilaire

Contact :  
02.51.51.52.28  
rh.lacaille@orange.fr

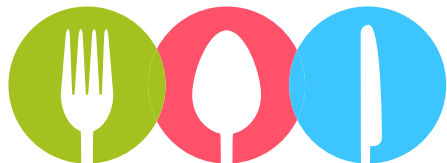
Bon  
Appetit



# Restauration municipale

## Menus du 25 au 29 mai 2026\*

Menus conçus en collaboration avec une diététicienne nutritionniste



**À SAVOIR**

Toutes les viandes servies au restaurant scolaire sont d'origine France



menu végétarien



plat provenant de l'agriculture biologique



plat fait maison



appellation d'origine protégée












produits locaux



pêche durable



label rouge

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
				MENU POISSON 
Entrée		Préfou	Haricots verts	Melon
Plat	<b>Férialé</b>	Poulet	Paëlla 	Poisson pané
Accompagnement		Pâtes au pesto 		Purée
Produit laitier				Brie 
Dessert		Pomme 	Yaourt 	Fruits 

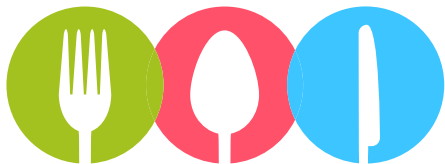
\*sous réserve d'approvisionnement

La Caillère  
Saint-Hilaire

Contact :  
02.51.51.52.28  
rh.lacaillere@orange.fr

Bon  
Appetit

# Restauration municipale



## Menus du 1er au 5 juin 2026\*

Menus conçus en collaboration avec une diététicienne nutritionniste



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		MENU VÉGÉTARIEN 100% BIO		MENU POISSON
Entrée	Haricots verts	Carottes	Courgettes feta	Choux
Plat	Chorizo	Ravioli légumes	Nuggets	Poisson
Accompagnement	Pommes de terre		Petits pois	Riz
Produit laitier				Bûche de chèvre
Dessert	Yaourt au lait de chèvre	Banane	Glace	Compote

**i**

### À SAVOIR

Toutes les viandes servies au restaurant scolaire sont d'origine France

menu végétarien

plat provenant de l'agriculture biologique

plat fait maison

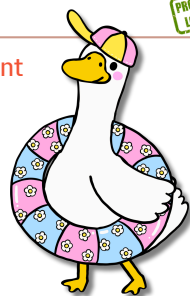
appellation d'origine protégée

produits locaux

pêche durable

label rouge

\*sous réserve d'approvisionnement



La Caillère  
Saint-Hilaire

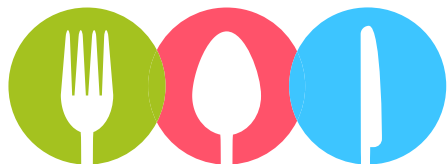
Contact :  
02.51.51.52.28  
rh.lacaille@orange.fr

Bon.  
Appetit

# Restauration municipale

## Menus du 8 au 12 juin 2026\*

Menus conçus en collaboration avec une diététicienne nutritionniste



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		MENU VÉGÉTARIEN		MENU POISSON
Entrée	Melon	Betteraves	Concombre	Tomates
Plat	Dinde	Semoule	Jambon grillé	Poisson
Accompagnement	Riz	Légumes	Pâtes	Purée
Produit laitier	Tomme			
Dessert	Flan caramel	Fruits	Fromage blanc miel	Fruits



### À SAVOIR

Toutes les viandes servies au restaurant scolaire sont d'origine France



menu végétarien



plat provenant de l'agriculture biologique



plat fait maison



appellation d'origine protégée



produits locaux



pêche durable



label rouge

\*sous réserve d'approvisionnement



La Caillère  
Saint-Hilaire

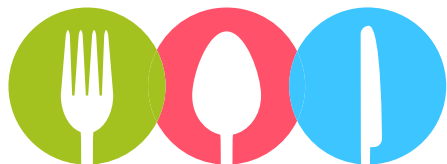
Contact :  
02.51.51.52.28  
rh.lacaillere@orange.fr

Bon.  
Appetit

# Restauration municipale

## Menus du 15 au 19 juin 2026\*

Menus conçus en collaboration avec une diététicienne nutritionniste



### À SAVOIR

Toutes les viandes servies au restaurant scolaire sont d'origine France



menu végétarien



plat provenant de l'agriculture biologique



plat fait maison



appellation d'origine protégée



produits locaux



pêche durable



label rouge

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		MENU VÉGÉTARIEN		MENU POISSON
Entrée	Carottes 	Melon 	Chèvre chaud 	Rosette
Plat	Pâtes bolo 	Chili de lentilles 	Rôti	Poisson
Accompagnement		Riz	Jardinières de légumes	Blé
Produit laitier		Bûche de chèvre 		
Dessert	Yaourt au lait de chèvre 	Glace 	Fromage blanc fruits 	Fruits 

\*sous réserve d'approvisionnement



La Caillère  
Saint-Hilaire

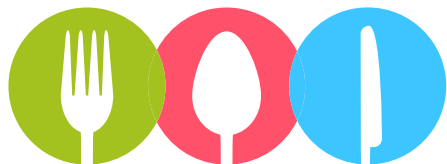
Contact :  
02.51.51.52.28  
rh.lacaillere@orange.fr

Bon.  
Appetit

# Restauration municipale

## Menus du 22 au 26 juin 2026\*

Menus conçus en collaboration avec une diététicienne nutritionniste



**À SAVOIR**

Toutes les viandes servies au restaurant scolaire sont d'origine France

menu végétarien

plat provenant de l'agriculture biologique

plat fait maison

appellation d'origine protégée

produits locaux

pêche durable

label rouge

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		MENU VÉGÉTARIEN		MENU POISSON
Entrée	Tomates	Concombre	Maquereaux	Melon
Plat	Chipolatas	Spaghetti	Wok de porc	Poisson pané
Accompagnement	Riz	Pois chiche	Carottes	Pommes de terre
Produit laitier		Tomme tomates		
Dessert	Fromage blanc vanille	Fruits	Yaourt	Fruits bio

\*sous réserve d'approvisionnement

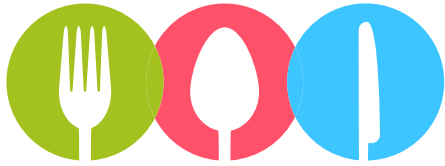


La Caillère  
Saint-Hilaire

Contact :  
02.51.51.52.28  
rh.lacaille@orange.fr

Bon.  
Appetit

# Restauration municipale



## Menus du 29 juin au 3 juillet 2026\*

Menus conçus en collaboration avec une diététicienne nutritionniste

# BONNES VACANCES



**À SAVOIR**

Toutes les viandes servies au restaurant scolaire sont d'origine France

menu végétarien

plat provenant de l'agriculture biologique

plat fait maison

appellation d'origine protégée

produits locaux

pêche durable

label rouge

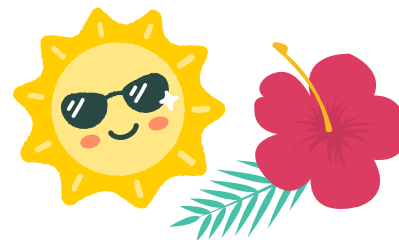
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		MENU VÉGÉTARIEN		MENU POISSON
Entrée	Melon	Salade composée	Macédoine	Tomates
Plat	Paëlla	Jambon blanc	Merguez de boeuf	Thon
Accompagnement		Chèvre chaud	Semoule	Pâtes pesto
Produit laitier				
Dessert	Liégeois chocolat	Fruits	Cookies	Glace

\*sous réserve d'approvisionnement



La Caillère  
Saint-Hilaire

Contact :  
02.51.51.52.28  
rh.lacaille@orange.fr



**Bon Appétit**