

# MENUS DU 4 AU 29 MAI 2026



## LUNDI 4 MAI

Filet de lieu frais sauce Sicilienne



Haricots verts persillés

Riz

Yaourt nature

Fruit de saison

**Goûter :**

Pain et beurre

Compote de pomme

## MARDI 5 MAI

### MENU VÉGÉTARIEN

### ET CME

Concombre sauce bulgare à part



Omelette

Frites et ketchup

Petit suisse aromatisé

Ananas

**Goûter :**

Lait chocolat

Madeleine

## MERCREDI 6 MAI

Carottes râpées vinaigrette



Sauté de bœuf sauce aux oignons



Brocolis

Pommes de terre

Semoule au lait / Riz au lait

**Goûter :**

Gâteau au yaourt maison

Fruit de saison

## JEUDI 7 MAI

Salade verte maïs et croûtons

Carbonara de porc

Carbonara de dinde

Macaronis et emmental râpé

Saint Nectaire

Purée de pomme fraise / Purée de pomme pêche

**Goûter :**

Pain et confiture

Fruit de saison

## VENDREDI 8 MAI

Férial

### Légende

Recette du chef

Issu de l'agriculture biologique

Viande origine France

MSC : pêche durable

Bleu Blanc Coeur

Origine France garantie

Appellation d'origine Contrôlée

Indication géographique protégée

Circuit court origine France

Label Rouge

Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale

Race à viande

Produits subventionnés par AGRIMER

Certification environnementale de niveau 2

## LUNDI 11 MAI

### MENU VÉGÉTARIEN

Salade iceberg mimolette

Dahl de lentilles

Semoule

Tomme blanche

Crème dessert vanille / Crème dessert chocolat

**Goûter :**

Petit suisse nature et sucre

Pain et barre de chocolat

## MARDI 12 MAI

Tomate

Mozzarella et vinaigrette servis à part

Rôti de bœuf au jus

Purée de courgette

Cantal

Fruit de saison

**Goûter :**

Lait nature

Croissant

## MERCREDI 13 MAI

Filet de colin sauce aurore

Haricots beurres persillés

Blé

Petit suisse aromatisé

Fruit de saison

**Goûter :**

Compote de pomme fraise

Pain et beurre

## JEUDI 14 MAI

Férial

## VENDREDI 15 MAI

Fermé



## LUNDI 18 MAI

### MENU VÉGÉTARIEN

Melon

Riz aux lentilles à la libanaise

Brie

Cocktail de fruit

**Goûter :**

Lait chocolat

Gâteau maison au citron

## MARDI 19 MAI

### MENU OCCITANIE

Saucisse de Toulouse /

Saucisse de volaille

Cassoulet (haricots blanc, tomate)

Tomme noir des Pyrénées

Fruit de saison

**Goûter :**

Cake fourré fraise

Fruit de saison

## MERCREDI 20 MAI

Marmite de cabillaud

sauce aurore

Carottes vichy

Boulghour

Emmental

Fruit de saison

**Goûter :**

Pain et pâte à tartiner

Compote de pomme

**Goûter :**

Pain et beurre

Fruit de saison

## VENDREDI 22 MAI

### MENU CME

Pastèque

Boulette de bœuf sauce

tomate

Semoule

Vache qui rit

Liégeois chocolat / Liégeois

vanille

**Goûter :**

Yaourt nature et sucre

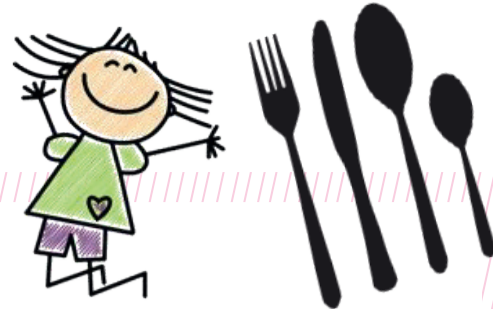
Madeleine

Le pain est quotidiennement bio. Le pain et les viennoiseries sont artisanaux.

Les menus proposés seront maintenus sous réserve d'approvisionnement.

Les aliments mentionnés en verts sont subventionnés par l'UE à destination des écoles, sauf le mercredi et les vacances scolaires.

Les maternelles ont un menu unique où les entrées, laitages et desserts sont indiqués en gras. Les élémentaires choisissent entre les aliments proposés.



## LUNDI 25 MAI

Férial

## MARDI 26 MAI

Tomate

Maïs et vinaigrette servis à part

Blanquette de cabillaud

Pennes et emmental râpé

Samos

Crème dessert chocolat / Crème

dessert vanille

**Goûter :**

Lait au chocolat

Pain et beurre

## MERCREDI 27 MAI

Rôti de bœuf sauce

barbecue dosette

Ratatouille

Riz

Petit suisse aromatisé

Fruit de saison

**Goûter :**

Compote de pomme

Pain au chocolat

## JEUDI 28 MAI

### MENU VÉGÉTARIEN

Gratin de gnocchis chèvre, pesto et

courgettes

Salade verte vinaigrette

Yaourt nature

Gâteau à la noix de coco

**Goûter :**

Sablés de Retz

Fruit de saison

## VENDREDI 29 MAI

Œuf dur mayonnaise

Sauté de poulet

sauce curry coco

Purée de haricots verts

Saint Nectaire

Fruit de saison

**Goûter :**

Jus d'ananas

Gâteau maison à la fleur d'oranger

