

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE – MAI 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Semaine
du 4 au 8
mai

Salade de P-de-terre
tomate et maïs
Boulettes de bœuf
Frites
Ile flottante



Radis beurre
Oeuf dur
Epinards béchamel
Crème de fromage
Fraises chantilly

Mousse de foie
Poisson panée
Purée patate douce
Mousse mangue



Haricot vert
vinaigrette
Paupiette de veau
Coquille
Stracciatella



Semaine
du 11 au 15
mai

P-de-terre et thon
Joue de porc
Haricot plat
Mimolette
Cocktail de
fruits



Salade de tomates
aux crevettes
Colombo de poulet
Riz
Suisse aux fruits

Salade verte tomate
et croûtons
Crousti au fromage
Printanière légumes
Compote

Fermeture
Pont de
l'Ascension



Semaine
du 18 au 22
mai

Carottes râpées
sauce balsamique
Paëlla
Yaourt vanille



Chou fleur vinaigrette
Poisson en sauce
P-de-terre vapeur
Crème de fromage
Fraises au sucre

Champignons à la
grecque
Chipolata
Lentilles
Glace



Macédoine
Panés de blé
Duo carottes au thym
Tome blanche
Fruit

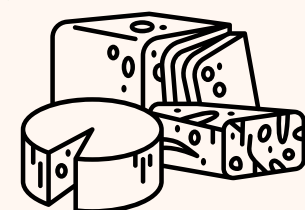
Blé jambon maïs
Boeuf aux épices
Courgettes
Liégeois
aux fruits



Semaine
du 25 au 29
mai

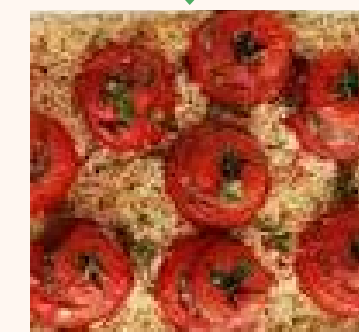
Lundi de
Pentecôte

P-de-terre
gésiers de volaille
Veau sauce asperge
Petits pois
Chèvre
Compote



Céleri rémoulade
Lasagnes veggie
Salade
Emmental
Fruit de saison

Rosette au beurre
Tomate farcie
Riz
Pâtisserie



Salade mexicaine
Rôti de porc au cidre
Haricots beurre
Crème caramel au
beurre salé

Produit issu de
l'Agriculture
Biologique



Menu végétarien



Label Rouge
Produit de qualité
supérieur



Bleu, Blanc, Coeur
Produit démarche
agricole et
alimentaire durable



Local (Pays de la
Loire)



Les menus peuvent varier selon les arrivages, la disponibilité des produits et certains imprévus, afin de vous garantir une fraîcheur et une qualité optimales.

Les fruits sont soigneusement sélectionnés en fonction des saisons.

Toutes les viandes sont d'origine France, exceptionnellement issues de l'UE.