

SEMAINE 19 – DU 04 AU 07 MAI 2026

	ENTREES	PLATS	ACCOMPAGNEMENTS	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS	REPAS DU SOIR
LUNDI 04/05	SALADE PDT PIEMONTAISE CRUDITES ŒUF DUR CAROTTES RAPEES BETTERAVE	CORDON BLEU Paupiette de veau WINGS BARBECUE	SEMOULE BROCOLIS	Fromage coupe ST NECTAIRE Ou portion Yaourt nature	Yaourt aux fruits/arôme DONUT BEIGNET CHOCO	SALADE BAR STEAK HACHE HARICOTS VERTS PUREE PDT YAOURT NATURE FRUITS TARTE COCO
MARDI 05/05	Buffet de salade TABOULE MIX SALADE TERRINE VOLAILLE TERRINE DE POISSON	Poisson pané Plat alternatif Boules d'agneau	BLE RATATOUILLE	Fromage coupe Ou portion Yaourt nature	Yaourt aux fruits/arôme ECLAIR MUFFINS CREME BRULEE	SALADE BAR NUGGETS DE POULET GNOCCHI PDT GRATIN COURGETTES YAOURT NATURE FROMAGE BLANC FLAN PATISSIER
MERCREDI 06/05	FEUIELETTE FROMAGE SALADE VERTE SALADE COMPOSEE	LASAGNES BŒUF LASAGNES LEGUMES	PETITS POIS CAROTTES	Fromage Portion Yaourt nature	Yaourt aux fruits/arôme Fruits de saison GATEAU ROULE MOUSSE CHOCO	QUICHE LORAINNE SALADE VERTE OMELETTE FROMAGE COQUILLETES Poêlée de Légumes
JEUDI 07/05	Buffet de salade CONCOMBRE A LA CREME Œufs mimosa ROSETTE SALADE DE HARENGS	SAUTE DE POULET Plat alternatif SAUMON GRILLE	SAUTE DE LEGUMES	Fromage coupe ou portion Yaourt nature	Yaourt aux fruits/arôme Beignet au chocolat CREME PANACOTA ECLAIR SALADE FRUITS	
VENDREDI 08/05	FERIE	FERIE	FERIE	FERIE	FERIE	BON APPETIT

Le restaurant scolaire respecte la grille de fréquences des repas établie par le GEMRCN (Groupe d'Etudes des Marchés Restauration Collective et Nutrition)

En raison des fluctuations et des impératifs de gestion de stock les menus sont susceptibles de varier. Merci de votre compréhension.



Bio



Pêche durable



Fait maison



Aop Region

	= Viandes (muscles) de bœuf, de veau ou d'agneau, et abats de boucherie (4/20 repas mini)
	= Légumes et fruits cuits
	= Légumes et fruits crus (20/20 repas)
	= Produits laitiers (20/20 repas)
	= Féculents (20/20 repas)
	= Desserts contenant ≥ de 20g de glucides et ou ≤ de 15% de lipides (4/20 maxi)

	= Poissons ou à base de poisson contenant ≥ 70% de poisson et un P/L ≥ 2 (4/20 mini)
	= Produits à frire ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides (4/20 maxi)
	= Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1 (2/20 maxi)
	= Préparations à base de viande, poisson, d'œuf et/ou de fromage (3/20 maxi)
	= entrées ou desserts contenant plus de 15% de lipides (7/20 maxi)
	= Entrées, viandes, desserts laisser libres

En raison des fluctuations et des impératifs de gestion de stock les menus sont susceptibles de varier. Merci de votre compréhension