

SEMAINE 21 – DU 18 AU 22 MAI 2026

	ENTREES	PLATS	ACCOMPAGNEMENTS	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS	REPAS DU SOIR
LUNDI 18/05	Buffet de salade Carottes à l'Indienne Salade verte aux 3 fromages Salade de P de T Radis beurre	Plat alternatif BOULETTES DE BOEUF CORDON BLEU	Légumes ratatouille Semoule	Fromage coupe Brie ou portion Yaourt nature	Yaourt aux fruits/arôme Mousse au chocolat Melon / Pastèque Crème vanille Fromage blanc	SALADE BAR ESCALOPE DE DINDE POISSON VAPEUR PETITS POIS CAROTTES FROMAGE FRUITS
MARDI 19/05	Buffet de salade Céleri aux noix Salade César Saucisson sec Cornichon Œufs mimosa	Plat alternatif Veau marengo Fruits de mer	Torsades au beurre Courgettes fondantes	Fromage coupe Cantal ou portion Yaourt nature	Yaourt aux fruits/arôme Donuts au sucre Salade de fruits Beignet choco	SALADE BAR SAUCISSE FUMEE NUGGETS DE POISSON LENTILLES FROMAGE FRUIT ECLAIR CHOCOLAT
MERCREDI 20/05	Buffet de salade Salade verte Feuillette fromage	Plat alternatif BOLOGNAISE	SPAGHETTI à la tomate Poêlée de légumes	Fromage Portion Yaourt nature	Yaourt aux fruits/arôme Clafoutis Muffin Melon	SALADE BAR ROTI DE PORC POISSON PANE PUREE PDT POELEE DE LEGUMES FROMAGE FRUITS COMPOTE
JEUDI 21/05	Buffet de salade Macédoine de légumes Concombre à la crème Tomate basilic SALADE MIXTE	Plat alternatif Escalope de volaille panée ROUGAIL DE SAUCISSE	PDT Frites Ratatouille	Fromage coupe Fourons ou portion Yaourt nature	Yaourt aux fruits/arôme Ananas frais Muffin chocolat	SALADE BAR CORDON BLEU POISSON A L'ECHALOTTE COQUILLETES FROMAGE FRUITS CREME DESSERT
VENDREDI 22/05	Buffet de salade Salade mixte SALADE VERTE TABOULE Surimi Mayonnaise	Plat alternatif Sauté de porc sauce huitre Filet de colin pané	Riz parfumé Brocolis	Fromage coupe Brie ou portion Yaourt nature	Yaourt aux fruits/arôme Sundae Pomme au four Banane	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)

 Bio  Pêche durable  Fait maison  Aop

- = 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 protidiés 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