











# RESTAURANT SCOLAIRE



## Menu

Lundi 27 avril au vendredi 1 mai 2026



	Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 1 mai
Entrée		 Betteraves aux pommes	Salade de tomate	<p>FERIE</p> 
Plat principal	Brandade de poisson	 Sauté de porc Ferme ALP Rousse 	Tortelloni tricolore au fromage sauce tomate	
Accompagnement	 Salade verte	Haricots beurres persillés		
Laitage	 Verre de lait	Emmental	Cigarette russe	
Dessert	Madeleine	Fruit de saison	 Mousse au chocolat	
 Goûter	Camembert		Fromage blanc nature	
	Compote pomme cassis	Brownies 	Pomme 	
	Pain	Crème dessert vanille	Quatre-quarts	



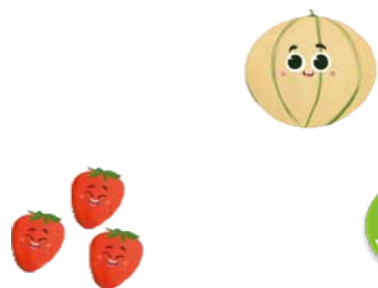
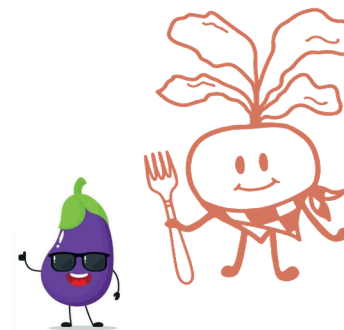
Nos menus sont confectionnés par nos cuisiniers en privilégiant les producteurs locaux et les produits bio.  
Toutes nos viandes sont d'origine française.

## Légende



# RESTAURANT SCOLAIRE

Menu - Lundi 4 au vendredi 8 mai 2026



	Lundi 4 mai	Mardi 5 mai	Jeudi 7 mai	Vendredi 8 mai
Entrée	Œufs durs mayonnaise	 Salade verte aux fromages	Concombre à la crème	FERIE
Plat principal	Hachis parmentier végétal	Flammekueche	 Lasagnes bolognaise	
Accompagnement	Mâche			
Laitage			Camembert	
Dessert	 Glace vanille / chocolat	 Forêt noire	Fruit de saison 	
Goûter	Poire	Petits-suisse		
	Lait chocolat froid	Streusel aux pommes 	Flan pâtissier 	
	Baguette viennoise		Kiwi	



Nos menus sont confectionnés par nos cuisiniers en privilégiant les producteurs locaux et les produits bio.  
Toutes nos viandes sont d'origine française.

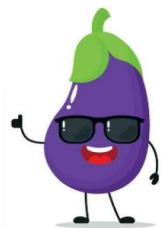
## Légende



# RESTAURANT SCOLAIRE

## Menu

Lundi 11 au vendredi 15 mai 2026



	Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Entrée	Crêpe au fromage	 Taboulé frais	 <b>FERIE</b>	
Plat principal	Calamar à la romaine	Paupiette de veau		
Accompagnement	Ratatouille	 Carottes glacées		
Laitage		Bûche de chèvre		
Dessert	Crème dessert vanille 	Fruit de saison 		
 <b>Goûter</b> 	Compote de pomme	Cake nature et caramel au beurre salé  Pomme		
	Muesli			
	Fromage blanc			



Nos menus sont confectionnés par nos cuisiniers en privilégiant les producteurs locaux et les produits bio.  
Toutes nos viandes sont d'origine française.

### Légende



Appellation  
d'Origine  
Protégée (AOP)



Appellation  
d'Origine  
Contrôlée (AOC)



Agriculture  
Biologique  
Europe



Haute Valeur  
Environnementale  
(HVE)



Local



Fait maison

# RESTAURANT SCOLAIRE



## Menu Lundi 18 au vendredi 22 mai 2026



	Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Entrée	Salade de tomates	Salade batavia et œufs durs	Salade de pommes de terre au thon	Carottes râpées à l'orange
Plat principal	Escalope de veau sauce fromagère ail et fines herbes	Pizza aux fromages	Filet de lieu noir sauce crustacé	Estouffade de boeuf
Accompagnement	Gnocchis		Duo de haricots beurres et haricots verts persillés	Blé
Laitage		 Crème dessert vanille	 Verre de lait	Comté AOP 
Dessert	Corbeille de fruits	Galettes bretonnes	Moelleux chocolat 	Fraises
 Goûter	Verre de lait	Yaourt aromatisé	Emmental	Flan saveur vanille nappé caramel
	Compote de pomme		Fruit de saison	Brioche tranchée aux œufs frais
	BN chocolat	Barre de céréales 	Pain	



Nos menus sont confectionnés par nos cuisiniers en privilégiant les producteurs locaux et les produits bio.  
Toutes nos viandes sont d'origine française.

### Légende



Appellation  
d'Origine  
Protégée (AOP)



Appellation  
d'Origine  
Contrôlée (AOC)



Agriculture  
Biologique  
Europe



Haute Valeur  
Environnementale  
(HVE)



Local



Fait maison

# RESTAURANT SCOLAIRE

## Menu

Lundi 25 au vendredi 29 mai 2026



	Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
Entrée		 Melon	 Betteraves aux pommes	
Plat principal		Boulettes de boeuf	Brandade de poisson	Roulé tortilla Boursin et haricot blanc 
Accompagnement	FERIE	 Semoule		Salade verte 
Laitage		 Tomme plaisir Ferme du maretz 	Yaourt sur lit de fruits rouges Ferme Gineau  	
Dessert		Fruit de saison	Cigarette russe	 Semoule au lait
 Goûter 		Gouter méli mélo	Verre de lait Confiture d'abricot  Brioche	Emmental Fruit de saison Pain



Nos menus sont confectionnés par nos cuisiniers en privilégiant les producteurs locaux et les produits bio.  
Toutes nos viandes sont d'origine française.

### Légende

