

Restaurant scolaire : Menus du mois de mai 2026

Lundi 04 mai	Mardi 05 mai	Mercredi 06 mai	Jeudi 07 mai Végétarien	Vendredi 08 mai
Salade, fromage, croutons Sauté de volaille Semoule de couscous bio Fruit	Concombre Steak haché sauce tartare Frites maison Yaourt nature sucré bio	Charcuterie Tenders de poulet maison Poêlée de légumes bio Fruit	Carottes râpées bio Penne petits légumes et fromage Tartelette aux fraises	Férié
Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	Mercredi 13 mai	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Melon Rougail saucisse bio Riz bio Fromage Fruit	Feuilleté au fromage, salade Poisson du jour Poêlée de légumes bio Pana cotta maison	Tomate vinaigrette Lasagne de bœuf Salade verte bio Compote	Férié	Férié
Lundi 18 mai	Mardi 19 mai Végétarien	Mercredi 20 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Râpé de courgette tandoori Blanc de poulet rôti Pommes de terre nouvelles bio Yaourt de brebis bio	Salade, tomate ½ œuf dur bio Spaghetti bio napolitaine Emmental râpé bio Fruit de saison	Assiette de crudités Chipolatas bio Purée 4/4 aux pommes	Betterave rouge Galette jambon fromage bio Salade verte Coulant au chocolat	Taboulé maison Poisson du jour Ratatouille maison Fromage blanc bio
Lundi 25 mai	Mardi 26 mai Végétarien	Mercredi 27 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
Férié	Tomates mozzarella basilic Pizza aux légumes grillés Salade bio Gaufre	Melon Pilons de poulet basquaise Tartelette au chocolat	Salade, lardons et croutons Poisson du jour Riz aux petits légumes Yaourt nature bio	Wrap maquereau crudités Sauté de porc au curry Pommes sautées Fromage Fruit bio

Toutes les viandes bovines sont d'origine française (VBF) – Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons