

AU MENU

Restaurant de l'école élémentaire



Semaine du 11 mai 2026 au 15 mai 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de pommes de terre, tomates, œufs vinaigrette	Macédoine mayonnaise au thon		
Plats	Crêpe au fromage	Tajine de volaille Nouvelle agriculture à l'orange / Couscous végétarien aux pois chiches		
Accompagnements	Haricots verts	Semoule HVE		
Fromage	Brie pointe	Tomme noire		
Laitage				
Desserts	Flan nappé caramel	Mousse au chocolat au lait		

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs

Semaine du 18 mai 2026 au 22 mai 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI en Normandie	VENDREDI
Entrées	Œufs mayonnaise	Melon	Terrine de poisson mayonnaise 	Taboulé
Plats	Paupiette de veau sauce charcutière / Croustillant fromager	Omelette	Escalope de volaille normande / Boulettes végétales sauce estragon	Gratiné de poisson au fromage MSC
Accompagnements	Pommes rissolées	Petits pois	Riz	Purée de carottes
Fromage Laitage	Bûchette lait mélange	Gouda	Camembert 	Yaourt sucré
Desserts	Compote de pommes HVE	Fruit frais	Tarte normande	Madeleine

Produit Bio

  Viande Française

Sans viande *

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs



AU MENU

Restaurant de l'école élémentaire

Semaine du 25 mai 2026 au 29 mai 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Cervelas nature / Tomates	Tomates	Melon
Plats		Filet de poulet Nouvelle agriculture basquaise /Tarte aux légumes	Cheeseburger VBF / Fischburger	Poisson meunière MSC nature
Accompagnements		Pâtes	Frites au four	Haricots verts
Fromage Laitage		Yaourt aromatisé	Emmental BIO	Vache qui rit
Desserts		Galette St Michel	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Eclair à la vanille

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs



AU MENU

Restaurant de l'école élémentaire

Semaine du 01 juin 2026 au 05 juin 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Œufs mayonnaise	Concombres, tomates et maïs	Carottes râpées	Saucisson à l'ail / Melon
Plats	Sauté de porc HVE au paprika / Palet végétarien montagnard	Poulet rôti Nouvelle agriculture au jus / Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto	Chipolata HVE au jus / Rousties de légumes	Marmite de poisson MSC sauce crustacés
Accompagnements	Petits pois carottes	Pommes de terre en quartiers (local)	Haricots verts	Riz
Fromage Laitage	Yaourt sucré	Rondelé	Brie pointe	Petit suisse aux fruits
Desserts	Galette St Michel	Ananas frais	Cake aux framboises	Compote de pomme - abricot HVE

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs

AU MENU

Restaurant de l'école élémentaire



Semaine du 08 juin 2026 au 12 juin 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI en région Centre Val de Loire	VENDREDI
Entrées	Macédoine mayonnaise	Radis beurre	Melon	Salade du chef (tomates, betteraves râpées, maïs, fromage et salade verte)
Plats	Jambon HVE sauce oignons / Boulettes végétales strogonoff	Aiguillettes de blé panées	Emincé de poulet Nouvelle agriculture sauce forestière / Emincé de pois et blé sauce forestière	Colin pané MSC
Accompagnements	Lentilles cuisinées	Ratatouille	Duo de carottes et pommes de terre (local)	Gratin de choux fleurs
Fromage Laitage	Emmental BIO	Fromage fondu	Faisselle et dosette de sucre	Camembert
Desserts	Fruit frais	Liégeois au chocolat	Fruit frais	Novly à la vanille



Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs



AU MENU

Restaurant de l'école élémentaire

Semaine du 15 juin 2026 au 19 juin 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Œufs mayonnaise	Melon	Concombres nature	Tomates nature
Plats	Cordon bleu de volaille / Nugget's de blé	Jambon blanc HVE (froid) / Poisson blanc MSC basquaise	Tomates farcies (sans porc) / Boulettes végétales sauce tomate	Croustillant fromager
Accompagnements	Coquillettes	Frites au four	Riz	Purée de carottes
Fromage Laitage	Carré de l'est	Yaourt sucré	Emmental BIO	Tomme noire
Desserts	Fruit frais	Biscuit Nouba	Gâteau au chocolat	Yaourt aux fruits mixés à la fraise

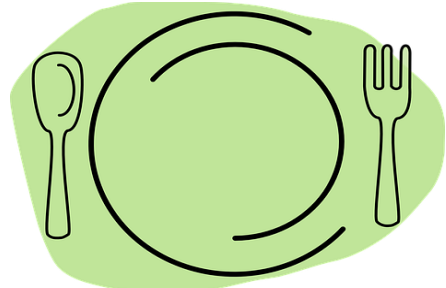
Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs

Semaine du 22 juin 2026 au 26 juin 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Radis beurre	Tomates et concombres	Melon	Saucisson à l'ail /Tomate et maïs
Plats	Lasagne de légumes	Saucisse de Toulouse HVE / Saucisse végétale nature	Rôti de bœuf froid et dosette de mayonnaise / Omelette	Colombo de poisson
Accompagnements		Beignets de brocolis	Salade de pommes de terre façon piémontaise	Carottes aux épices
Fromage Laitage	Mimolette	Fromage frais nature BIO et dosette de sucre	Edam	Brie pointe
Desserts	Mousse au chocolat au lait	Fruit frais	Brownies	Compote de pomme-fraise

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *


Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs

AU MENU

Restaurant de l'école élémentaire



Semaine du 29 juin 2026 au 03 juillet 2026

	LUNDI	MARDI Menu Stock tampon	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de blé aux p'tits légumes	Betteraves	Concombre bulgare	Tomates cerise
Plats	Emincé de poulet Nouvelle agriculture sauce aigre douce / Dos de colin MSC à l'oseille	Raviolis au bœuf / Raviolis végétal	Beignets au calamar nature	Rôti de dinde (froid) / Médaillon de surimi MSC avec dosette de mayonnaise
Accompagnements	Haricots verts		Purée d'épinards et pommes de terre BIO	Chips
Fromage Laitage	Emmental BIO	Camembert	Yaourt sucré	Cantadou
Desserts	Fruit frais	Compote de pommes HVE	Cake aux pépites de chocolat	  Madeleines

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs