

## Restauration Scolaire - Menus **du 04 mai au 29 mai 2026**

<b>Lundi 04 mai</b>	<b>Mardi 05 mai</b>	<b>Jeudi 07 mai</b>	<b>Vendredi 08 mai</b>
Salade de PDT tomates maïs Aiguillettes de poulet sauce au cumin Carottes Gouda Bio Ananas	Betteraves BIO vinaigrette Filet de poisson pané - citron Ratatouille – blé pilaf Brie BIO Pomme	Salade verte vinaigrette Saucisse de Strasbourg PDT cubes rissolées – pain hot dog Cheddar râpé Compote fraîche pomme BIO fraise	FERIE
<b>Lundi 11 mai</b>	<b>Mardi 12 mai</b>	<b>Jeudi 14 mai</b>	<b>Vendredi 15 mai</b>
Mélange de carotte et chou râpé Jambon blanc LR Penne BIO Emmental BIO râpé Crème dessert chocolat	Radis rose - beurre Rôti de dinde sauce tex mex Riz BIO créole Carré Ligueil Compote pomme BIO	FERIE	FERIE
<b>Lundi 18 mai</b>	<b>Mardi 19 mai</b>	<b>Jeudi 21 mai</b>	<b>Vendredi 22 mai</b>
Macédoine de légumes mayonnaise Filet de lieu sauce aux olives Coquillettes BIO Buchette lait mélange Pomme BIO	Tomates vinaigrette balsamique Rôti de porc LR sauce crème Blé pilaf Saint Morêt BIO Flan au chocolat	Haricots verts BIO vinaigrette Tarte provençale Salade iceberg vinaigrette Yaourt BIO nature - sucre Banane BIO	Tartinade de thon - toast Emincé de cuisse de poulet sauce colombo Riz BIO créole Yaourt nature coulis de fruits exotiques Cake du chef à la noix de coco
<b>Lundi 25 mai</b>	<b>Mardi 26 mai</b>	<b>Jeudi 28 mai</b>	<b>Vendredi 29 mai</b>
FERIE	Radis rose - beurre Garniture courgettes et fromage  Suisse sucré Beignet abricot	Salade de PDT tomates et maïs Sauté de porc sauce paprika Carottes - curcuma Yaourt BIO nature - sucre Tarte au flan cannelle vanille	Betteraves BIO vinaigrette Pizza au fromage Salade verte vinaigrette Yaourt au lait BIO à l'abricot Fraises - sucre

## Restauration Scolaire - Menus du 1er juin au 26 juin 2026

<b>Lundi 01 juin</b>	<b>Mardi 02 juin</b>	<b>Jeudi 04 juin</b>	<b>Vendredi 05 juin</b>
Maïs vinaigrette aux épices Boulettes au bœuf Bio sauce à l'indienne Epinard à la béchamel Suisse sucré Pastèque	Salade iceberg vinaigrette Gratin de PDT et courgette au fromage Emmental BIO râpé Fromage blanc BIO - sucre Pomme	Cake au chorizo du chef Beignets de calamars à la romaine sauce tartare Ratatouille Yaourt aromatisé Banane BIO	Haricots beurre vinaigrette Omelette BIO du chef au fromage PDT cubes rissolées - ketchup Mimolette BIO Abricot
<b>Lundi 08 juin</b>	<b>Mardi 09 juin</b>	<b>Jeudi 11 juin</b>	<b>Vendredi 12 juin</b>
Tomates vinaigrette Caesar Saucisse de Strasbourg Purée de PDT Saint Morêt BIO Compote pomme BIO	Salade de PDT maïs et olives Filet de poisson pané - citron Haricots verts BIO persillés Pont l'Evêque AOP Nectarine jaune	Salade de coquillettes BIO tomates et maïs vinaigrette Cordon bleu de dinde FR Duo de courgettes Camembert BIO Banane BIO	Guacamole- galette végétarienne de quinoa provençale Wrap – garniture Fajitas légumes Potatoes Emmental BIO râpé Flan du chef au caramel
<b>Lundi 15 juin</b>	<b>Mardi 16 juin</b>	<b>Jeudi 18 juin</b>	<b>Vendredi 19 juin</b>
Carottes râpées vinaigrette coriandre Saucisse de porc sauce rougail Riz BIO créole Saint Nectaire AOP Abricot	Tomates BIO vinaigrette balsamique Sauté de poulet BIO sauce crème Conchiglie BIO Mimolette BIO Nectarine BIO	Tartinade betteraves BIO et fromage frais - toast Tortillas de PDT Salade verte vinaigrette Yaourt nature - sucre Gaufre de Liège	Concombre vinaigrette fromage blanc Dos de Colin d'Alaska MSC Petits pois Yaourt vanille BIO Melon jaune
<b>Lundi 22 juin</b>	<b>Mardi 23 juin</b>	<b>Jeudi 25 juin</b>	<b>Vendredi 26 juin</b>
Tomates vinaigrette Bolognaise de bœuf sauce tomate Macaronis BIO Emmental BIO râpé	Concombre vinaigrette ciboulette Chipolata LR grillée Courgettes à la tomate – blé pilaf Yaourt fraise	Salade verte vinaigrette au xérès Parmentier à l'égrainé de pois BIO Vache qui rit BIO	Salade de PDT au thon et cornichons Filet de limande MSC au lait de coco Carottes Suisse fruité
Flan à la vanille	Pastèque	Compote fraîche pomme BIO groseilles	Cake du chef au chocolat

## Restauration Scolaire - Menus **du 29 juin au 03 juillet 2026**

<i>Lundi 29 juin</i>	<i>Mardi 30 juin</i>	<i>Jeudi 02 juillet</i>	<i>Vendredi 03 juillet pique nique</i>
Carottes râpées vinaigrette Jambalaya aux légumes Riz de Camargue IGP Yaourt vanille BIO Donuts	Taboulé Beignet de calamars à la romaine sauce tartare Epinards à la béchamel Pont l'Evêque AOP Nectarine blanche	Tomates vinaigrette Salade aux œufs façon piémontaise Camembert BIO Crème dessert au chocolat au lait	Melon Sandwich club emmental crudités Chips Gouda BIO Cake du chef aux pépites de chocolat