



	S19 Du 04 au 08 mai 2026	S20 Du 11 au 15 mai 2026	S21 Du 18 au 22 mai 2026	S22 Du 25 au 29 mai 2026
LUNDI	Carottes râpées bio vinaigrette Tortellinis bio sauce provençale (Plat complet bio) Bûche de chèvre (coupe) Liégeois chocolat	Betteraves vinaigrette Pizza au fromage Carottes aux herbes Yaourt fermier cazaubon vanille Poire	Rosette et cornichon Cari de poulet <i>SV : Hoki sauce sétoise</i> Courgettes à la tomate / Pomme bio de Manguio	FERIE
MARDI	Salade de pois chiches vinaigrette Sauté de bœuf bio sauce barbecue <i>SV : Colin sauce beurre blanc</i> Haricots verts persillés / Pomme bio de Manguio	/ Emincé de poulet sauce cacciatore <i>SV : Hoki sauce ciboulette</i> Haricots beurre Emmental (coupe) Purée pomme-banane bio	/ Poisson pané Epinards à la béchamel Yaourt fermier cazaubon sucré Banane	Céleri rémoulade Parmentier de lentilles (Plat complet) Yaourt fermier cazaubon nature bio + sucre Muffin nature aux pépites de chocolat
MERCREDI	/ Cordon bleu <i>SV : Croc'fromage</i> Courgettes Yaourt aromatisé Banane	Céleri rémoulade Sauté de veau sauce tex-mex <i>SV : Paupiette de saumon sauce citron</i> Semoule / Fraises + sucre	Radis / beurre Jambon blanc* <i>SV : Saucisses knack végétale bio</i> Purée de pommes de terre Fromage blanc nature + crème de marrons /	Salade de pommes de terre mayonnaise Sauté de bœuf à la catalane <i>SV : Colin sauce nantua</i> Carottes / Kiwi
JEUDI	/ Colin à l'oseille Purée de pommes de terre Carré du trièves bio (coupe) Clafoutis à la fleur d'oranger du chef	FERIE	Œufs durs mayonnaise Lasagnes ricotta épinards (Plat complet) Crèmeux d'Anjou bio (coupe) Crème dessert chocolat	Salade verte iceberg Coquillettes à la carbonara* <i>SV : Coquillettes façon carbonara au saumon</i> (Plat complet) / Flan vanille nappé caramel
VENREDI	FERIE	PONT DE L'ASCENSION	Salade verte iceberg Boulettes de bœuf sauce aux oignons <i>SV : Tomate farcie veggie</i> Riz bio de Camargues / Purée de fruits avec morceaux du chef	/ Colin poêlé au beurre Pommes de terre Fromage blanc bio + sucre Fraise
	Entrée de la semaine : Radis / beurre Légumes de la semaine : Carottes	Entrée de la semaine : Macédoine mayonnaise Légumes de la semaine : Purée de courgettes	Entrée de la semaine : Concombres à la crème Légumes de la semaine : Haricots verts	Entrée de la semaine : Betteraves vinaigrette Légumes de la semaine : Haricots beurre

Légende

Labels (Egalim)
AOP, IGP, CE2, HVE, Pêche responsable,

Produit issu de l'agriculture biologique

Viande Française

Produit local
* Présence de porc

Recette du Chef

FranceAgriMer :
Aide UE à destination des écoles

Les menus "au mois" restent à titre informatifs et peuvent être modifiés.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.