



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE 2025-2026

Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Salade de pommes de terre, tomates, œufs vinaigrette ~ Pavé de poisson blanc sauce thym citron Blé pilaf ~ Brie pointe ~ Fruit frais	Carottes râpées ~ Tajine de volaille à l'orange Semoule ~ Camembert ~ Yaourt fruits mixés pêche	ASCENSION	Pont de l'Ascension
Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Betteraves ~ Paupiette de veau sauce charcutière Pommes rissolées ~ Bûchette lait mélangé ~ Crème dessert vanille	Melon ~ Omelette Purée ~ Gouda ~ Crème dessert chocolat	Terrine de poisson mayonnaise ~ Sauté de porc à l'estragon Duo de carottes jaunes et oranges ~ Camembert ~ Tarte normande	Radis beurre ~ Gratiné de poisson au fromage Pâtes ~ Madeleine ~ Fruit frais
Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
LUNDI DE PENTECÔTE	Cervelas nature ~ Tarte aux légumes Ratatouille ~ Pont l'évêque AOP ~ Yaourt aromatisé	Tomates ~ Boulettes d'agneau au curry Frites ~ Emmental BIO ~ Fromage blanc aromatisé aux fruits	Melon ~ Poisson meunière nature Purée ~ Kiri crème ~ Eclair vanille



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE 2025-2026

Lundi 1 ^{er} juin	Mardi 2 juin	Jeudi 4 juin	Vendredi 5 juin
Céleri rémoulade ~ Sauté de porc au paprika Tortis ~ Mimolette ~ Yaourt sucré	Carottes râpées ~ Poulet rôti au jus Pommes de terre quartiers LOCAL ~ Rondelé ~ Ananas frais	Salade de lentilles et légumes ~ Chipolata au jus Purée ~ Brie pointe ~ Cake aux framboises	Saucisson à l'ail ~ Marmite de poisson sauce crustacés Riz ~ Tomme blanche ~ Entremets au chocolat
Lundi 8 juin	Mardi 9 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Macédoine mayonnaise ~ Jambon sauce oignons Lentilles cuisinées ~ Emmental BIO ~ Fruit frais	Radis beurre ~ Blanquette de poisson aux petits légumes Ratatouille ~ Cantadou ~ Liégeois chocolat	Melon ~ Merguez sauce tomate Duo de carottes et pommes de terre local ~ Bûchette lait mélangé ~ Fruit frais	Crevettes bouquets beurre ~ Colin pané Gratin de chou fleur ~ Camembert ~ Novly vanille
Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Terrine de poisson ~ Normandin de veau sauce forestière Coquillettes ~ Caré de l'Est ~ Fruit frais	Melon ~ Poisson blanc basquaise Frites ~ Vache qui rit ~ Yaourt sucré	Concombres nature ~ Tomates farcies (s/porc) Riz ~ Emmental BIO ~ Purée de pomme banane	Tomates nature ~ Croustillant fromager Purée de carottes ~ Tomme noire ~ Yaourt velouté aux fruits



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE 2025-2026

Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Salade de haricots verts Niçoise ~ Rôti de dinde aux poivrons Courgettes sautées ~ Mimolette ~ Mousse chocolat au lait	Tomate et concombre ~ Saucisse de Toulouse Purée de pommes de terre ~ Pont l'Evêque AOP ~ Fruit frais	Melon ~ Quiche lorraine Salade verte ~ Edam ~ Brownies	Saucisson à l'ail ~ Colombo de poisson Semoule ~ Brie pointe ~ Fromage blanc sucré
Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Jeudi 2 juillet	Vendredi 3 juillet
Salade de blé aux p'tits légumes ~ Emincé de poulet sauce aigre douce Haricots verts ~ Emmental BIO ~ Fruit frais	Œuf mayonnaise ~ Raviolis au boeuf ~ Camembert ~ Compote de pommes	Salade Marco Polo ~ Saucisse Knack nature Lentilles cuisinées ~ Tomme noire ~ Cake aux pépites de chocolat	Melon ~ Rôti de dinde Chips ~ Cantadou ~ Madeleines

