

# MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES / MAI 2026

|                  | Semaine du 04 mai  | Semaine du 11 mai   | Semaine du 18 mai  | Semaine du 25 mai   |
|------------------|--|---|--|---|
| <b>LUNDI</b>     | <p>Pâté de volaille<br/>Cordon bleu<br/>Galettes de légumes<br/>Saint Moret<br/>Compote pomme/caramel</p>                  | <p>Poisson pané<br/>Gratin dauphinois<br/>Yaourt aromatisé bio<br/>Purée pomme/poire bio</p>  | <p>Crêpe farcie aux champignons<br/>Bœuf braisé au jus<br/>Petits pois et carottes<br/>Cantal AOP<br/>Fruit</p>                                | <p><b>Jour Férié</b></p>  |
| <b>MARDI</b>     | <p><b>Menu végétarien</b><br/>Chili d'haricots rouges*<br/>Riz de Camargue<br/>Mini Babybel<br/>Fruit</p>                  | <p><b>Menu végétarien</b><br/>Carottes râpées<br/>Œufs durs bio sauce crème<br/>Purée d'épinards*<br/>Emmental râpé<br/>Crème renversée</p> | <p>Betteraves rouges bio en dés<br/>Emincés de dinde sauce basquaise*<br/>Risotto aux champignons*<br/>Camembert bio<br/>Fruit</p>             | <p>Tartinable tomate basilic<br/>Poisson pané<br/>Galettes de légumes<br/>Yaourt nature sucré fermier<br/>Purée pomme bio</p> |
| <b>MERCREDI</b>  | <p>Batavia<br/>Bœuf braisé sauce charcutière<br/>Macaronis sauce tomate<br/>Emmental râpé<br/>Purée pomme/pêche bio</p>    | <p>Batavia<br/>Jambon de volaille<br/>Frites – ketchup<br/>Crème dessert bio vanille caramel</p>  | <p>Batavia<br/>Emincés langue de bœuf<br/>sauce tomate* (Amérique du Sud)<br/>Macaronis<br/>Carre de l'Est<br/>Cocktail de fruits au sirop</p> | <p><b>Tagine</b><br/>Taboulé bio<br/>Tajine de dinde*<br/>Carottes<br/>Crème dessert caramel</p>                              |
| <b>JEUDI</b>     | <p>Pepinettes mimolette noix*<br/>Filet colin Alaska sauce aneth*<br/>Carottes<br/>Fromage blanc bio / sucre<br/>Fruit</p> | <p><b>Jour Férié</b></p>  | <p><b>Menu végétarien</b><br/>Concombre bio vinaigrette<br/>Haricots blancs bio à la tomate*<br/>Pommes de terre<br/>Liégeois vanille</p>      | <p><b>Menu végétarien</b><br/>Batavia<br/>Œuf à la coque<br/>Frites<br/>Vache qui rit<br/>Fruit</p>                           |
| <b> VENDREDI</b> | <p><b>Jour Férié</b></p>   | <p><b>Ponts de mai</b></p>  | <p>Carottes et céleri rave râpés<br/>Poisson frais sauce petits légumes*<br/>Chou-fleur<br/>Entremet chocolat lait bio*<br/>Biscuits secs</p>  | <p><b>Menu végétarien</b><br/>Radis et beurre<br/>Coquillettes bio au thon*<br/>Brie<br/>Fruit</p>                            |

\* Plats préparés par la cuisine centrale

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des disponibilités des produits

Pain bio à chaque repas

Viande origine France

Label rouge origine France

Origine européenne

Pêche durable

Fermier, France

Champagne Ardennes

