



MENUS

RESTAURATION SCOLAIRE

Mai - juin - juillet 2026

MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 27 au jeudi 30 avril 2026

LUNDI

Entrée

Salade verte 
et dés de fromage

Plat

Escalope de volaille à la normande
s/v : Poisson à la normande

Accompagnement

Petits pois carottes  

Laitage/dessert

Fromage
Fruit

MARDI

Entrée

Carottes râpée
vinaigrette  

Plat

Steak haché
s/v : Emmental pané

Accompagnement

Gratins de pommes
de terre /poireaux  

Laitage/dessert

Compote de pommes  

JEUDI

Entrée

Betteraves vinaigrette 

Plat

Bolognaise
s/v : Tomaté

Accompagnement

Spaghettis
et carottes  

Laitage/dessert

Yaourt 

VENDREDI

Entrée



Laitage/dessert

À NOTER

- Menu sous réserve des arrivages du jour et de l'inspiration de l'équipe.
- Des traces d'allergènes alimentaires sont présents dans les menus : lupins, moutarde, céleri sulfite, oeufs, fruits à coques, arachides, sésame, lait, gluten, poisson, mollusques, crustacés. Contacter le service restauration scolaire pour plus de renseignements.
- Origine des viandes : française.

LÉGENDE

s/v : Sans viande

s/p : Sans porc

 : BIO

 : Produit local

* : non faits maison

MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 4 au jeudi 7 mai 2026



LUNDI

Entrée

Salade de lentilles
vinaigrette



Plat

Gratin bonne mine de penés

Accompagnement

Carottes
et lentilles



Laitage/dessert

Fromage
Fruit

MARDI

Entrée

Taboulé au chou-fleur



Plat

Cordon bleu
s/v : Pané de fromage

Accompagnement

Pomme de terre
sarladaise et poireaux



Laitage/dessert

Fromage blanc coulis



JEUDI

Entrée

Carottes râpée
vinaigrette orange



Plat

Rôti de porc
sauce moutarde douce
s/v : Poisson rôti à la moutarde

Accompagnement

Riz aux légumes



Laitage/dessert

Yaourt



VENDREDI

Entrée



Laitage/dessert

À NOTER

- Menu sous réserve des arrivages du jour et de l'inspiration de l'équipe.
- Des traces d'allergènes alimentaires sont présents dans les menus : lupins, moutarde, céleri sulfite, oeufs, fruits à coques, arachides, sésame, lait, gluten, poisson, mollusques, crustacés. Contacter le service restauration scolaire pour plus de renseignements.
- Origine des viandes : française.

LÉGENDE

s/v : Sans viande

s/p : Sans porc



Produit local

* : non faits maison

MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 11 et mardi 12 mai 2026

LUNDI

Entrée

Carottes râpées
vinaigrette



Plat

Lasagne bœuf
s/viande : Ricotta légumes

Accompagnement

Salade



Laitage/dessert

Fromage
Fruit

MARDI

Entrée

Salade verte
et dés de fromage



Plat

Rôti de dinde
s/v : Poisson blanc en sauce

Accompagnement

Rôsti* de pomme de terre
et fondue de poireaux



Laitage/dessert

Cookies

JEUDI

Entrée



Laitage/dessert

VENDREDI

Entrée



Laitage/dessert

À NOTER

- Menu sous réserve des arrivages du jour et de l'inspiration de l'équipe.
- Des traces d'allergènes alimentaires sont présents dans les menus : lupins, moutarde, céleri sulfite, oeufs, fruits à coques, arachides, sésame, lait, gluten, poisson, mollusques, crustacés. Contacter le service restauration scolaire pour plus de renseignements.
- Origine des viandes : française.

LÉGENDE

s/v : Sans viande

s/p : Sans porc



: BIO

 : Produit local

* : non faits maison

MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 18 au vendredi 24 mai 2026



LUNDI

Entrée

Légumes à la croque,
houmous et tortillas



Plat

Chili corne carne
(Carottes, brocolis, navets,
champignons, poireaux et tomates)



Accompagnement

Riz aux haricots

Laitage/dessert

Fruit de saison

MARDI

Entrée

Betterave aux graines



Plat

Croque monsieur de jambon de dinde
s/p :! Œuf

Accompagnement

Salade verte



Laitage/dessert

Yaourt aromatisé



JEUDI

Menu spécial CANADA



Entrée

Toast de concombre



Plat

Jambon à l'érable
s/v - s/p : Poisson à l'érable

Accompagnement

Gratin de pomme de terre
Sauce cheddar



Laitage/dessert

Tarte noix de pécan

VENDREDI

Entrée

Taboulé



Plat

Colin en croute et citron

Accompagnement

Torti aux légumes
(Carottes, poireaux et choux)



Laitage/dessert

Cookies

À NOTER

- Menu sous réserve des arrivages du jour et de l'inspiration de l'équipe.
- Des traces d'allergènes alimentaires sont présents dans les menus : lupins, moutarde, céleri sulfite, oeufs, fruits à coques, arachides, sésame, lait, gluten, poisson, mollusques, crustacés. Contacter le service restauration scolaire pour plus de renseignements.
- Origine des viandes : française.

LÉGENDE

s/v : Sans viande

s/p : Sans porc

 : BIO

 : Produit local

* : non faits maison

MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Mardi 26 au vendredi 29 mai 2026

LUNDI

Entrée

JOUR FÉRIÉ

Laitage/dessert

MARDI

Entrée

Carottes râpées 

Plat

Carbonara
(spaghettis farine complète)
s/v - s/p : Fromage

Accompagnement

Poireaux 

Laitage/dessert

Yaourt nature 


JEUDI



Entrée

Ouf dur mayonnaise
et salade de betteraves 

Plat

Crumble de légumes de saison :
(aubergine, courgettes, carottes,
champignons, poireaux et lentilles) 

Accompagnement

Riz coloré

Laitage/dessert

Fromage
Salade de fruits

VENREDI

Entrée

Tsaziski
et carotte en bâtonnets 

Plat

Saumon en gratin

Accompagnement

Pennes et courgettes 

Laitage/dessert

Moelleux chocolat

À NOTER

- Menu sous réserve des arrivages du jour et de l'inspiration de l'équipe.
- Des traces d'allergènes alimentaires sont présents dans les menus : lupins, moutarde, céleri sulfite, oeufs, fruits à coques, arachides, sésame, lait, gluten, poisson, mollusques, crustacés. Contacter le service restauration scolaire pour plus de renseignements.
- Origine des viandes : française.

LÉGENDE

s/v : Sans viande

s/p : Sans porc

 : BIO

 : Produit local

* : non faits maison

MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 1^{er} au vendredi 5 juin 2026



LUNDI

Entrée

Tomate vinaigrette 

Plat

Croziflette normande
(poireaux camembert)

Accompagnement


Salade verte 

Laitage/dessert

Fromage
Fruit

MARDI

Entrée

Légumes à la croque
(carottes et concombre) 

Plat

Saucisse fumée
s/v - s/p : Poisson sauce moutarde

Accompagnement

Riz coloré
(légumes lentilles) 

Laitage/dessert

Pain perdu
au beurre de cacahuète

JEUDI

Entrée

Concombre à la crème 

Plat

Boulette de bœuf
s/v : Omelette fromage 

Accompagnement

Frites

Laitage/dessert

Yaourt 

VENDREDI


Entrée

Salade verte 
et dés de fromage

Plat

Poisson blanc en sauce

Accompagnement

Gratin de tortis
poireaux 

Laitage/dessert

Gâteau marbré

À NOTER

- Menu sous réserve des arrivages du jour et de l'inspiration de l'équipe.
- Des traces d'allergènes alimentaires sont présents dans les menus : lupins, moutarde, céleri sulfite, oeufs, fruits à coques, arachides, sésame, lait, gluten, poisson, mollusques, crustacés. Contacter le service restauration scolaire pour plus de renseignements.
- Origine des viandes : française.

LÉGENDE

s/v : Sans viande

s/p : Sans porc

 : BIO

 : Produit local

* : non faits maison

MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 8 au vendredi 12 juin 2026

LUNDI

Entrée

Tartines de sardines

Plat

Pizza fromage/tomate

Accompagnement

Salade verte 

Laitage/dessert

Fromage
Fruit



MARDI


Entrée

Avocat et mayonnaise

Plat

Gratin de penne
à la farine complète

Accompagnement

Légumes (lentilles, carottes,
oignons) et fromage 

Laitage/dessert

Yaourt 

JEUDI

Entrée

Tomate mozzarella 

Plat

Saucisse de Toulouse
s/v - s/p : Poisson blanc
à la normande

Accompagnement


Gratin de pomme de terre
et poireaux 

Laitage/dessert

Compote de pommes 

VENDREDI

Entrée

Concombre à la crème 

Plat

Lasagne saumon légumes
(carottes, choux et brocolis)

Accompagnement

Salade verte 

Laitage/dessert

Moelleux chocolat
et crème anglaise

À NOTER

- Menu sous réserve des arrivages du jour et de l'inspiration de l'équipe.
- Des traces d'allergènes alimentaires sont présents dans les menus : lupins, moutarde, céleri sulfite, oeufs, fruits à coques, arachides, sésame, lait, gluten, poisson, mollusques, crustacés. Contacter le service restauration scolaire pour plus de renseignements.
- Origine des viandes : française.

LÉGENDE

s/v : Sans viande

s/p : Sans porc

 : BIO

 : Produit local

* : non faits maison

MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 15 au vendredi 19 juin 2026

LUNDI

Entrée

Tartine de radis
au beurre 

Plat

Filet de poulet pané au muesli
s/v : Pané de fromage

Accompagnement

Haricots verts et Rösti*

Laitage/dessert

Fromage
Fruit

MARDI

Entrée

Melon

Plat

Jambon blanc*
s/v - s/p : Brouillade d'œufs

Accompagnement

Gratin de coquillettes
et carottes 

Laitage/dessert

Compote 

JEUDI



Entrée

Quiche aux légumes
(pâte brisée*) 

Plat

Dalh de lentilles

Accompagnement

Riz coloré et haricots beurre

Laitage/dessert

yaourt 

VENDREDI

Entrée

Charcuterie*
s/v - s/p : Rillettes de la mer*
et fromage frais

Plat

Poisson à la normande

Accompagnement

Gratin de pomme de terre
poireaux 

Laitage/dessert

Cookies

À NOTER

- Menu sous réserve des arrivages du jour et de l'inspiration de l'équipe.
- Des traces d'allergènes alimentaires sont présents dans les menus : lupins, moutarde, céleri sulfite, œufs, fruits à coques, arachides, sésame, lait, gluten, poisson, mollusques, crustacés. Contacter le service restauration scolaire pour plus de renseignements.
- Origine des viandes : française.

LÉGENDE

s/v : Sans viande

s/p : Sans porc



 : Produit local

* : non faits maison

MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 22 au vendredi 26 juin 2026



LUNDI

Entrée

Salade de pois chiches
et légumes



Plat

Pesto rouge : lentilles corail,
basilic, tomates, poivrons,
parmesan et pignons de pins

Accompagnement

Spaghetti à la farine complète

Laitage/dessert

Fromage
Fruit

MARDI

Entrée

Concombre à la crème



Plat

Steak haché
s/v : Omelette fromage

Accompagnement

Pomme de terre
et haricots verts



Laitage/dessert

Salade de fruits

JEUDI

Repas de fin d'année scolaire

**PIQUE
NIQUE
PARTIE**



Entrée

Tomate cerise



Plat

Assortiment de sandwich

Accompagnement

Chips

Laitage/dessert

Glace en pot*

VENDREDI

Entrée

Betterave aux échalotes



Plat

Risotto de la mer

Accompagnement

Carottes
et tomates



Laitage/dessert

Pâtisserie
à la fraise



À NOTER

- Menu sous réserve des arrivages du jour et de l'inspiration de l'équipe.
- Des traces d'allergènes alimentaires sont présents dans les menus : lupins, moutarde, céleri sulfite, oeufs, fruits à coques, arachides, sésame, lait, gluten, poisson, mollusques, crustacés. Contacter le service restauration scolaire pour plus de renseignements.
- Origine des viandes : française.

LÉGENDE

s/v : Sans viande

s/p : Sans porc

 : BIO

 : Produit local

* : non faits maison

MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 28 juin au vendredi 3 juillet 2026

LUNDI

Entrée

Betterave aux graines 

Plat

Bolognaise
s/viande : Tomaté
(carottes, tomates, lentilles corail)

Accompagnement

Spaghetti à la farine complète


Laitage/dessert

Fromage
Fruit



MARDI

Entrée

Concombre à la crème 

Plat

Rôti de porc à la tomate
s/v - s/p : Poisson томатé

Accompagnement

Petits pois carottes

Laitage/dessert

Fromage blanc 
et coulis de fruits 

JEUDI

Entrée

Carottes râpées
aux pommes 

Plat

Poulet pané
s/v : Pané de fromage

Accompagnement

Pommes sautées 
et haricots verts

Laitage/dessert

Fruit et yaourt 

VENDREDI

Entrée

Friand au fromage
(pâte feuilletée*)

Plat

Poisson en crouste

Accompagnement

Coquillettes 
et légumes de saison 

Laitage/dessert

Cookies

À NOTER

- Menu sous réserve des arrivages du jour et de l'inspiration de l'équipe.
- Des traces d'allergènes alimentaires sont présents dans les menus : lupins, moutarde, céleri sulfite, oeufs, fruits à coques, arachides, sésame, lait, gluten, poisson, mollusques, crustacés. Contacter le service restauration scolaire pour plus de renseignements.
- Origine des viandes : française.

LÉGENDE

s/v : Sans viande

s/p : Sans porc

 : BIO

 : Produit local

* : non faits maison