

Déjeuners du **lundi 4 mai** au **vendredi 8 mai 2026**

* Menus indicatifs, ajustés en fonction des approvisionnements et du respect des saisons !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	AWAY WE GO	FÉRIÉ
Salade verte	Radis beurre	Concombres au fromage blanc	Salade de de haricots rouges	
Filet de poisson pané	Kefta de bœuf <i>et son jus</i>	Haché de veau <i>à la sauce tomate</i>	Tajine de pois chiches et légumes	
Œufs brouillés	Galette de légumes secs	Blanquette de haricots blancs	*	
Courgettes braisées	Blé pilaf	Carottes braisées	Semoule	
Samos	Yaourt nature sucré	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Emmental	
Compote sans sucre ajouté	Premier melon	Donut's	Poires cuites aux épices	

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)
ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



Produit Français



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte












RESTAURANT SCOLAIRE

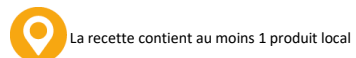
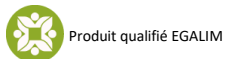
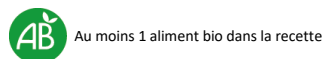


Déjeuners du **lundi 11 mai** au **vendredi 15 mai 2026**

* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
AWAY WE GO	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	FÉRIÉ	FÉRIÉ
Salade de betteraves persillées	Salade verte 	Quiche au fromage		
Kefta de poulet sauce curry	Omelette aux œufs bio 	Poisson pané		
Lentilles sauce curry	*	Galette de haricots rouges		
 Riz	Farfalles 	Courgettes fraîches 		
Sauce curry fromage blanc 		Sauce tartare 		
Yaourt nature	Emmental rapé 	Assortiment de laitages et fromages à la coupe		
Pommes bio 	Yaourt aux fruits mixés	Compote pomme fraise		

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)
ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition





RESTAURANT SCOLAIRE

Déjeuners du lundi 18 mai au vendredi 22 mai 2026

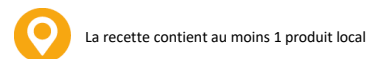
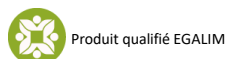
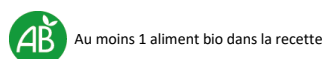
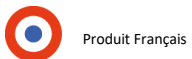


* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	STREET FOOD	LES CLASSIQUES
Macédoine vinaigrette	Concombre <i>à la menthe</i>	Salade verte <i>et croutons</i>	COMPOSE TON SANDWICH	Carottes râpées
Boulettes de bœuf	Filet de colin sauce citron	Jambon à la provençale	Thon	Couscous de pois chiche
Fallafels	Pané blé emmental épinards et graines	Omelette	Œuf dur	*
Purée de pommes de terre	Brocolis	Riz pilaf	Bar à crudités de saison	Semoule
			Pain baguette	
			Chips	
			Sauce mayonnaise	
Fromage blanc	Emmental français rapé	Fromage à la coupe	Laitage	Tomme
Compote BIO	Eclair	Pastèque	Beignet	Fruit à croquer

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)

ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition





RESTAURANT SCOLAIRE

Déjeuners du **lundi 25 mai** au **vendredi 29 mai 2026**



* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
PENTECOTE	AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	ANIMATION ☀️	LES CLASSIQUES
	Salade de pois chiches	Tomates en salade		🎯 Radis beurre
	Cordon bleu de dinde	Filet de poisson		🎯 Chipolatas 📍
	Pané épinards emmental 🌿	Omelette aux herbes		Kefta aux lentilles
	Petits pois 🎯	Macaroni 🌿 AB		Haricots verts 🌿 AB
	Samos	🎯 Reblochon 📍		🌿 AB Yaourt bio
	Liégeois chocolat	Tarte pomme BIO 🌿 AB		Melon

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)
ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition

