

Lundi 05		Mardi 06		Accueils de loisirs Mercredi 07		Jeudi 08		Vendredi 09	
	Rillettes de Sardines (2)(6)		Carottes râpées, dès d'emmental (2)(9)(10)		Tarte au fromage (1)(2)(5) tr (6,7,8,9,12)				Betteraves cuites BIO, pommes, ciboulette BIO (9)(10)
	Spaghettis à la bolognaise (1)(5) tr (9,11)		Poisson boulangère (2)(6)		Cuisse de poulet				Sauté de porc au curry (9)(10) tr (1,3,4,12)
			(Poisson, pommes de terre, oignons)		Petits pois Carottes (2)		FÉRIÉ		Duo de Haricots (Haricots verts, haricots beurres), ail, persil BIO (2)
	Tomme blanche (2)				Camembert (2)				Edam (2)
	Banane		Compote de pommes		Poire				Tarte aux pommes (1)(2)

Goûters préparés par le périscolaire suivant la liste ci-dessous

PAIN / CONFITURE / CHOCOLAT / PATE A TARTINER / MIEL BIO/ BEURRE /YAOURTS / FROMAGE BLANC / PETIT SUISSE / LAIT BIO/ COMPOTES / FRUITS DE SAISON

Ces menus sont susceptibles de contenir des traces de différents allergènes selon la touche du chef.

Merci de vous renseigner auprès du responsable de cuisine si besoin de plus d'informations

Allergènes : (1)gluten, (2)lait, (3)arachides, (4)fruits à coques, (5)œuf, (6)poisson, (7)crustacés, (8) mollusques, (9)moutarde, (10)sulfites, (11)soja, (12)céleri, (13)sésame, (14)lupin

	Volaille française		Porc français		Produit local		Viande origine France		Produit de saison		Fait maison		Produits bio		Label rouge		Produits BBC		Produits AOP		Produits HVE (haute valeur environnementale)
---	--------------------	---	---------------	---	---------------	---	-----------------------	---	-------------------	---	-------------	---	--------------	---	-------------	---	--------------	---	--------------	---	--

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté. Ils ont été élaborés par les cuisinières des restaurants scolaires et validés par une diététicienne. Dans le cadre du règlement CE n°11/692011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes. Contact restauration scolaire : 05 46 93 41 50



TOUTES LES POMMES ET LES
POIRES PROVIENNENT DE
PRODUCTEURS LOCAUX



MENUS ET GOUTERS DU 12 AU 16 MAI 2025

Lundi 12		Mardi 13		Accueils de loisirs Mercredi 14		Jeudi 15		Vendredi 16	
	Friand au fromage (1)(2)(9)(10)(11)		Mousse de foie, cornichons (1)(2)(9)(10)(11)		Pomelos		Avocat à la créole (Avocat, surimi, riz, mayonnaise, ketchup, oignon rouge, ciboulette BIO) (1)(5)(6)(7)(9)(10)(11)(12) tr (2,13)		Salade verte BIO, haricots rouges, maïs, échalote (9)(10)
	Tajine de poulet (Pilon de poulet, courgettes, navets, carottes, céleri rave, pois chiche, 4 épices) Tr (1,4,9,10,12,13)		Blanquette de veau BIO (Poireaux, carottes, champignons) (1)(2)		Hachis parmentier (2)		Poisson pané (1)(6) tr (2,5,8,11,12)		Omelette (2)(5)
	Semoule aux raisins secs (1)		Carottes vichy (2)		(Egréné de bœuf, pommes de terre)		Courgettes sautées (Persil BIO, ail, huile d'olive) (2)		Piperade (Duo de poivrons rouges BIO, poivrons jaunes BIO, ail, persil BIO, oignons, huile d'olive)
	Fromage blanc sucré avec ses dès de fraises (2)		Yaourt nature sucré (2)		Brie (2)		Gouda (2)		Petit suisse nature sucré (2)
			Pomme		Oreillons d'abricots		Semoule au lait sur lit de caramel (1)(2)		Cookies BIO

Goûters préparés par le périscolaire suivant la liste ci-dessous

PAIN / CONFITURE / CHOCOLAT / PATE A TARTINER / MIEL BIO / BEURRE / YAOURTS / FROMAGE BLANC / PETIT SUISSE / LAIT BIO / COMPOTES / FRUITS DE SAISON

Allergènes : (1)gluten, (2)lait, (3)arachides, (4)fruits à coques, (5)œuf, (6)poisson, (7)crustacés, (8) mollusques, (9)moutarde, (10)sulfites, (11)soja, (12)céleri, (13)sésame, (14)lupin

Ces menus sont susceptibles de contenir des traces de différents allergènes selon la touche du chef.

Merci de vous renseigner auprès du responsable de cuisine si besoin de plus d'informations

	Volaille française		Porc français		Produit local		Viande origine France		Produit de saison		Fait maison		Produits bio		Label rouge		Produits BBC		Produits AOP		Produits HVE (haute valeur environnementale)
--	--------------------	--	---------------	--	---------------	--	-----------------------	--	-------------------	--	-------------	--	--------------	--	-------------	--	--------------	--	--------------	--	--

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté. Ils ont été élaborés par les cuisinières des restaurants scolaires et validés par une diététicienne.

Dans le cadre du règlement CE n°11/692011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes. Contact restauration scolaire : 05 46 93 41 50



MENUS ET GOUTERS DU 19 AU 23 MAI 2025

Lundi 19		Mardi 20		Accueils de loisirs Mercredi 21		Jeudi 22		Vendredi 23	
	Maquereau à la moutarde (6)(9)(10) tr (2)		Salade de pommes de terre (P de terre olives noires cornichons échalotes poivrons rouges BIO (9)(10)		Taboulé (Semoule-carottes, râpées-tomates concassées-pois chiches) (1)(9)(10)		Asperges à la vinaigrette (9)(10)		Radis roses BIO beurre (2)
	Lapin chasseur (carottes, champignons, tomates) (2)(10) tr (1,3,4,5,9,10,12,13)		Pâtes BIO à la mexicaine (1)(2) tr (5)		Grillade de porc		Lasagnes de bœuf (Egréné de bœuf, tomates, béchamel, emmental) (1)(2)		Thon à la catalane (Thon, tomates, cornichons, poivrons) (2)(6)(9)(10)
	Frites		(Maïs, tomates concassées, Haricots rouges, oignons)		Gratin de chou-fleur à la béchamel (1)(2)		Salade verte (9)(10)		Blé (1)(2)
	Bûche de chèvre (2)		Entremet chocolat (1)(2)(4)(5)(11)		Emmental (2)		Yaourt aromatisé (2)		Chanteneige (2)
	Banane		Galette bretonne (1)(2)(5) tr (4,11)		Pomme rouge		Poire		Gâteau maison au miel (1)(2)(4)(5)

Goûters préparés par le périscolaire suivant la liste ci-dessous

PAIN / CONFITURE / CHOCOLAT / PATE A TARTINER / MIEL BIO /BEURRE/ YAOURTS/LAIT BIO/ FROMAGE BLANC / PETIT SUISSE / COMPOTES/FRUITS DE SAISON

Allergènes : (1) gluten, (2) lait, (3) arachides, (4) fruits à coques, (5) œuf, (6) poisson, (7) crustacés, (8) mollusques, (9) moutarde, (10) sulfites, (11) soja, (12) céleri, (13) sésame, (14) lupin

Ces menus sont susceptibles de contenir des traces de différents allergènes selon la touche du chef.

Merci de vous renseigner auprès du responsable de cuisine si besoin de plus d'informations

	Volaille française		Porc français		Produit local		Viande origine France		Produit de saison		Fait maison		Produits bio		Label rouge		Produits BBC		Produits AOP		Produit HVE (haute valeur environnementale)
---	--------------------	---	---------------	---	---------------	---	-----------------------	---	-------------------	---	-------------	---	--------------	---	-------------	---	--------------	---	--------------	---	---

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté. Ils ont été élaborés par les cuisinières des restaurants scolaires et validés par une diététicienne. Dans le cadre du règlement CE n°11/692011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes. Contact restauration scolaire : 05 46 93 41 50.



LE SAVIEZ VOUS ?

Le miel que nous utilisons dans toutes nos recettes est local



MENUS ET GOUTERS DU 26 AU 30 MAI 2025

Lundi 26		Mardi 27		Accueil de loisirs Mercredi 28		Jeudi 29		Vendredi 30	
	Betteraves cuites BIO (9)(10)	 	Carottes et courgettes râpées sauce fraîcheur (Crème liquide BIO, moutarde, menthe) (2)(9)		Concombres vinaigrette (9)(10)				
	Chipolatas		Poisson aux petits légumes (Champignons poireaux carottes) (1)(2)(6) tr (1,3,4,5,9,10,12,13)		Escalope de dinde sauce crème BIO (2) tr(1)				
	Lentilles BIO		Purée de pois cassés BIO (2)		Purée de pommes de terre (2)	FÉRIÉ			
	Brie (2)		Camembert (2)		Fromage blanc sur lit de compote (2)				
	Ananas		Flan nappé au caramel (2)						

Goûters préparés par le périscolaire suivant la liste ci-dessous

PAIN / CONFITURE / CHOCOLAT / PATE A TARTINER / MIEL BIO / BEURRE/ YAOURTS/LAIT BIO/ FROMAGE BLANC / PETIT SUISSE / COMPOTES/FRUITS DE SAISON

Allergènes : (1) gluten, (2) lait, (3) arachides, (4) fruits à coques, (5) œuf, (6) poisson, (7) crustacés, (8) mollusques, (9) moutarde, (10) sulfites, (11) soja, (12) céleri, (13) sésame, (14) lupin

Ces menus sont susceptibles de contenir des traces de différents allergènes selon la touche du chef.

Merci de vous renseigner auprès du responsable de cuisine si besoin de plus d'informations

	Volaille française		Porc français		Produit local		Viande origine France		Produit de saison		Fait maison		Produits bio		Label rouge		Produits BBC		Produits AOP		Produit HVE (haute valeur environnementale)
--	--------------------	--	---------------	--	---------------	--	-----------------------	--	-------------------	--	-------------	--	--------------	--	-------------	--	--------------	--	--------------	--	---

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté. Ils ont été élaborés par les cuisinières des restaurants scolaires et validés par une diététicienne. Dans le cadre du règlement CE n°11/692011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes. Contact restauration scolaire : 05 46 93 41 50.



LE SAVIEZ VOUS

Les lentilles et les pois cassés que nous utilisons dans toutes nos recettes sont issus de l'agriculture biologique

