

DÉJEUNER

**LUNDI 04/05**

**Pâté de foie cornichons**  
(1)(2)(9)(11)

**Emincé de dinde sauce moutarde**   
(2)(9)

**Purée de pois cassés**

**Yaourt aromatisé**  
(2)

**Pomme rouge**

**MARDI 05/05**

**Tomates concombres vinaigrette**  
(9)(10)

**Spaghettis sauce lentilles tomates**  
(1)(2)(12) tr (4,5,9,10,11,13)

**Petits suisses nature sucré**  
(2)

**Boudoirs**  
(1)(2)(5)

**MERCREDI 06/05**

**Salade verte maïs Emmental**  
(2)(9)(10)

**Steak** 

**Pommes de terre vapeur**

**Compote de pommes fraises**

**JEUDI 07/05**

**Radis roses beurre**  
(2)

**Poisson sauce citronnée**  
(2)(6)

**Riz**

**Camembert**  
(2)

**Banane**

**VENDREDI 08/05**

**FERIE**

GOÛTER

Goûters préparés par le périscolaire suivant cette liste.

 <b>Beurre</b>	 <b>Pain</b>	 <b>Yaourts</b>	 <b>Miel</b>	 <b>Fromage blanc</b>	 <b>Confiture</b>	 <b>Lait</b>	 <b>Fruit</b>	 <b>Petit suisse</b>	 <b>Compote</b>	 <b>Pâte à tartiner</b>	 <b>Fromage</b>	 <b>Céréales</b>
---	--	--	--	--	---	---	---	---	---	--	---	---

ALERGÈNES

- |                   |               |
|-------------------|---------------|
| 1. Gluten         | 8. Mollusques |
| 2. Lait           | 9. Moutarde   |
| 3. Arachides      | 10. Sulfites  |
| 4. Fruits à coque | 11. Soja      |
| 5. Œuf            | 12. Céleri    |
| 6. Poisson        | 13. Sésame    |
| 7. Crustacés      | 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

 <b>Volaille française</b>	<b>Produits BIO Sous réserve d'approvisionnement</b>
<b>Porc français</b> 	 <b>Label rouge</b>
 <b>Viande origine France</b>	Issu d'exploitations ou d'ateliers de fabrications des départements 16 et 17 

**LE SAVIEZ-VOUS ?**

Des menus faits maison par le personnel des restaurants scolaires, pensés pour le plaisir et l'équilibre des enfants

DÉJEUNER

**LUNDI 11/05**

**Betteraves cuites féta**  
(2)(9)(10)

**Cuisse de poulet rôti**  
Tr (1,2,9,10,12,13) 

**Haricots blancs carottes**

**Edam**  
(2)

**Ananas**

**MARDI 12/05**

**Taboulé**  
Semoule tomates concassées  
concombres pois chiches  
(1)


**Ciafoutis aux courgettes  
et mozzarella**  
(1)(2)(5) tr (9,10,12,13)

**Salade verte**  
(9)(10)

 **Yaourt nature sucré**  
(2)

**MERCREDI 13/05**

**Salade de blé maïs  
poivrons rouges**  
(1)(9)(10) tr (11)

 **Rôti de porc**

**Haricots verts**

**Fromage blanc sucré**  
(2)

**Spéculoos**  
(1) tr (2)

**JEUDI 14/05**

**FERIE**

**VENDREDI 15/05**

**FERIE**

GOÛTER

Goûters préparés par le périscolaire suivant cette liste.

												
<b>Beurre</b>	<b>Pain</b>	<b>Yaourts</b>	<b>Miel</b>	<b>Fromage blanc</b>	<b>Confiture</b>	<b>Lait</b>	<b>Fruit</b>	<b>Petit suisse</b>	<b>Compote</b>	<b>Pâte à tartiner</b>	<b>Fromage</b>	<b>Céréales</b>

ALERGÈNES

- |                   |               |
|-------------------|---------------|
| 1. Gluten         | 8. Mollusques |
| 2. Lait           | 9. Moutarde   |
| 3. Arachides      | 10. Sulfites  |
| 4. Fruits à coque | 11. Soja      |
| 5. Œuf            | 12. Céliaci   |
| 6. Poisson        | 13. Sésame    |
| 7. Crustacés      | 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	<b>Produits BIO Sous réserve d'approvisionnement</b>
<b>Porc français</b> 	 Label rouge
 Viande origine France	Issu d'exploitations ou d'ateliers de fabrications des départements 16 et 17 

**LE SAVIEZ-VOUS ?**

Les fruits et légumes c'est bon...  
Mais de saison c'est mieux 😊





Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté. Ils ont été élaborés par les cuisiniers 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 GOÛTERS DU 18 AU 22 MAI 2026

## "PROJET FESTIN"



DÉJEUNER

LUNDI 18/05

**Maquereau à la moutarde**

(6)(9)

**Escalope de dinde à la crème**

(2) tr (1)



**Pâtes semi complètes**

(1)(2)

**Gouda**

(2)

**Pomme cuite à la cannelle**

Tr (1,9,12,13)

MARDI 19/05

**Tartine au fromage frais et miel**

(1)(2)

**Poisson sauce beurre blanc**

(1)(6) tr (2,5,9,11,12)

**Riz**

**Tomme blanche**

(2)

**Ananas rôti**

(2)

MERCREDI 20/05

**Pâté de campagne**

(1)(2)(9)(11)

**Sauté de porc au miel**

Tr (1,2,9,10,12,13)



**Carottes vapeur**

**Bûche de chèvre**

(2)

**Tarte aux pommes**

(1)(2)

JEUDI 21/05

**Fèves beurre**

(2)

**Omelette à la pommes de terre**

(5)

**Salade verte**

(9)(10)

**Fromage blanc sucré**

(2)

**Pain d'épices**

(1) tr (2,4)

VENDREDI 22/05

**Chou blanc dés d'emmental**

(2)(9)(10)

**Boeuf mijoté aux petits légumes**

Carottes, poireaux, oignons

Tr (1,2,5,9,11,12)



**Pommes de terre vapeur**

**Gâteau au miel**

(1)(2)(5)

GOÛTER

Goûters préparés par le périscolaire suivant cette liste.



Beurre

Pain



Yaourts

Miel



Fromage blanc

Confiture



Lait

Fruit



Petit suisse

Compote



Pâte à tartiner

Fromage



Céréales

ALERGÈNES

1. Gluten
2. Lait
3. Arachides
4. Fruits à coque
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



Viande origine France

Produits BIO Sous réserve d'approvisionnement



Label rouge

Issu d'exploitations ou d'ateliers de fabrications des départements 16 et 17



Cette semaine, découvrez des menus élaborés par les écoles de Roger Pérat et de Jean Jaurès dans le cadre du projet festin avec la ville de Saintes, qui permet aux enfants de découvrir les repas des différentes époques historiques.

DÉJEUNER

LUNDI 25/05

**FERIE**

MARDI 26/05

**Tarte aux trois fromages**

(1)(2)(5) tr (4,6,7,8,9,12)

**Boulettes de boeuf  
sauce tomate**

(2)(11) tr (1,4,9,10,12,13)



**Frites**

**Chanteneige**

(2)

**Compote de pommes**

MERCREDI 27/05

**Salade de riz niçoise**  
riz, thon, maïs, olives noires,  
olives vertes

(6)(9)(10)

**Emincé de lapin**

(2)



**Courgettes persillées**

(2)

**Brie**

(2)

**Banane**

JEUDI 28/05

**Salade salsa**

Tomates haricots rouges  
avocat maïs olives noires

(9)(10) tr (11)

**Lasagnes épinards bûche  
de chèvre**

(1)(2)(5) tr (4,9,10,11,12,13)

**Salade verte**

(9)(10)

**Petits suisses nature  
sucré**

(2)

**pêches au sirop**

VENDREDI 29/05

**Tomates mozzarella**

(2)(9)(10)

**Chipolatas**



**Lentilles carottes**

**Emmental**

(2)

**Gâteau à l'ananas**

(1)(2)(4)(5)

GOÛTER

Goûters préparés  
par le périscolaire  
suivant cette liste.



Beurre

Pain



Yaourts

Miel



Fromage blanc

Confiture



Lait

Fruit



Petit suisse

Compote



Pâte à tartiner

Fromage



Céréales

ALERGÈNES

- |                   |               |
|-------------------|---------------|
| 1. Gluten         | 8. Mollusques |
| 2. Lait           | 9. Moutarde   |
| 3. Arachides      | 10. Sulfites  |
| 4. Fruits à coque | 11. Soja      |
| 5. Œuf            | 12. Céleri    |
| 6. Poisson        | 13. Sésame    |
| 7. Crustacés      | 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



Viande origine France

Produits BIO Sous réserve d'approvisionnement



Label rouge

Issu d'exploitations ou d'ateliers de fabrications des départements 16 et 17



**LE SAVIEZ-VOUS ?**



Nos cuisinières et cuisiniers réalisent régulièrement des gâteaux maison, préparés avec passion et savoir-faire.