






MENU AVRIL MAI 2026 AU RESTAURANT SCOLAIRE


Lundi

Du 27
avril au
1er mai
2026

Tomate mozza basilic
Paupiette de veau 
aux champignons
 Pâtes de Ploba 
 Yaourt 

Mardi




Salade exotique

Rôti de porc aux herbes 
 Légumes sautés 

Ossu iraty
 Fruit cru




Mercredi

Macaronis aux noix et pesto

Pêche du Guil 
 Mélange breton 

Camembert
 Fruit cru de saison

Jeudi

 Duo de crudités 
Sauté de dinde au curry 
Semoule parfumée

Fruit cru

Vendredi

FERIE

Du 4 au 8
mai 2026

Coleslaw
 Porc confit 
 Haricots verts
Comté
Fruit cru

Tomates cerises emmental

Dhal de lentilles

 Fromage blanc 
confiture

Toasts de chèvre

Boulette de veau
Flageolets



Salade de fruits

 Carottes râpées

Cuisse de poulet rôtie 
Frites

Ananas rôti

Du 11 au
15 mai
2026

Salade croquante
Bœuf stroganoff 
Pommes persillées
Camembert
 Fruit cru

Salade Johnny roquette 

Roulé aux épices
Blé à la tomate

Tarte aux prunes

Concombre feta 


 Bolognaise de Ploba 

Mousse aux fruits

FERIE

FERIE

Du 18 au
22 mai
2026

Pâté de campagne 
Cornichons
Merguez provençale
Fruit cru

Asperge mimosa

Gratin de gnocchis
aux légumes

 Yaourt 

Melon

Pizza jambon fromage
Salade

Sunday caramel

Houmous tortillas

Wok de poulet 

 Fruit cru

Taboulé à la menthe

Pêche de nos côtes 
 Poêlée de légumes 

Cookie pépites de chocolat

Du 25 au
29 mai
2026

FERIE

Salade dijonnaise

Cordon bleu 
 Petits pois 



 Fruit cru

Toast camembert

Saucisse purée 

Tarte coco
confiture

Duo coloré

Filet de poulet 
à la crème
 Courgettes persillées

Île flottante

Pastèque

Pêche du Guil 
Pommes de terre vapeur 

 Fruit cru

Les repas sont entièrement préparés sur place: les cuisiniers favorisent les produits locaux, achetés de préférence en circuit court, tout en y intégrant des produits issus de l'agriculture biologique
informations légende PRODUIT LOCAL  PRODUIT BIO 

menus conformes aux exigences du décret N°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas dans le cadre de la restauration scolaire.

la viande bovine est d'origine française (décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002).

attention: les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons de service ou en fonction des livraisons. merci de votre compréhension

