

Menus de la restauration scolaire

Mois de

MAI

2025

	Thème	du 5 au 9	du 12 au 16	du 19 au 23	du 26 au 30	
Lundi	Hors d'œuvre	☞ CELERI VINAIGRETTE	☞ BETTERAVES BIO	☞ CONCOMBRE VINAIGRETTE	☞ DUO CAROTTES MAÏS	
	Plat principal	☞ BOLOGNAISE VEGETALE	☞ BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE	☞ SAUTE DE PORC	☞ BOURGUIGNON	
	Garniture	☞ SPAGHETTI BIO	☞ SEMOULE BIO	☞ BLE BIO	☞ SEMOULE BIO	
	Fromage	FROMAGE DE CHEVRE BIO	CHANTENEIGE	YAOURT FRAMBOISE BIO	CANTAFRAIS	
	Dessert	SALADE DE FRUITS/ BISCUIT	FLAN CHOCOLAT BIO	POIRE BIO	POMME BIO LOCALE	
Mardi	Hors d'œuvre	☞ DUO CAROTTES BIO MAÏS	☞ TOAMTE VINAIGRETTE	☞ SALADE CŒUR DE PALMIER MAÏS	☞ CAROTTES BIO VINAIGRETTE	
	Plat principal	☞ BLANQUETTE DE VOLAILLE	☞ POULET BASQUAISE	☞ HACHIS PARMENTIER	☞ SAUCISSE BBC	
	Garniture	☞ RIZ AUX PETITS LEGUMES BIO	☞ PÂTES BIO	☞ VACHE QUI RIT BIO	☞ YAOURT VANILLE BIO	
	Fromage	MIMOLETTE	CAMEMBERT BIO	☞ CHOU CHANTILLY	COCKTAIL DE FRUITS/ BISCUIT	
	Dessert	POIRE BIO	YAOURT VANILLE BIO			
	Thème	CENTRE DE LOISIRS	CENTRE DE LOISIRS	CENTRE DE LOISIRS	CENTRE DE LOISIRS	
Mercredi	Hors d'œuvre	☞ CONCOMBRE FETA	☞ RADIS BEURRE	☞ AVOCAT THON	☞ TOMATES VINAIGRETTE	
	Plat principal	☞ COUSCOUS	☞ RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIERE	☞ SAUCISSES BBC	☞ SAUTE DE PORC MARENGO	
	Garniture		POTATOES POPS	☞ LENTILLES BIO	☞ PÂTES BIO	
	Fromage	PETIT FILOU BIO	EDAM	GRUYERE	CAMEMBERT BIO	
	Dessert	ORANGE	KIWI BIO	FLAN CARAMEL BIO	FRAISES AU SUCRE	
Jeudi	Hors d'œuvre	☞	☞ ŒUF MIMOSA BIO	☞ CAROTTES RÂPEES BIO		
	Plat principal	☞	☞ BURGER DE VEAU ET SON JUS	☞ GABIROTTE		
	Garniture	☞ FERIE	☞ HARICOTS VERTS BIO	☞ RIZ BIO ET PETITS LEGUMES BIO	☞ FERIE	
	Fromage		BÛCHE DU PILAT	FROMAGE BLANC LOCAL		
	Dessert		BANANE	POMME BIO		
Vendredi	Hors d'œuvre	☞ RADIS BEURRE	☞ PÂTE DE CAMPAGNE	☞ CELERI REMOULADE		
	Plat principal	☞ POISSON DU MARCHE	☞ POISSON DU MARCHE	☞ POISSON DU MARCHE		
	Garniture	☞ RATATOUILLE/ BOULGHOUR BIO	☞ RIZ BIO	☞ POMMES DE TERRE VAPEUR	☞ FERIE	
	Fromage	FROMAGE BLANC LOCAL	PETIT FILOU BIO	FROMAGE DE CHEVRE		
	Dessert	POMME BIO	ORANGE	PARIS BREST		



Conformément au règlement N°1169/2011 (règlement INCO), les plats peuvent contenir des allergènes : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque. Les menus sont élaborés principalement à partir de produits frais et locaux et sont conformes aux GEMRCN et PNNS4.

Un menu végétarien est proposé chaque semaine en application de la loi Egalim.