

Restaurant Scolaire Mai 2026

Du 18/05 au 29/05

 label rouge

Appellation d'origine protégée



Produits bio



Euf France
























poisson issu de la pêche durable



Bleu blanc cœur

viande française

légumes fruits local

Lundi 18/05	Mardi 19/05	Mercredi 20/05	Jeudi 21/05	Vendredi 22/05
wraps thon/surimi  jambon fumé haricots blancs  fromage brioche /carré de chocolat	rosette  boulette d' agneau couscous et semoule  yaourt à boire fruits secs	 betteraves  œufs sauce aurore  pâtes fromage râpé glace	macédoine  sauté de poulet aux épices cœur de blé  flan vanille biscuits	 concombres / fêta  lieu sauce citron brocolis cookies anniversaire
Lundi 25/05	Mardi 26/05	Mercredi 27/05	Jeudi 28/05	Vendredi 29/05
FERIE	feuilleté au fromage paëlla salade de fruits biscuits	salade composée  escalope de dinde à la crème  haricots verts  yaourt aux fruits	 carottes rapées  jambon blanc  écrasé de pomme de terre fromage  petits pots de glace	taboulé  pizza courgettes/poivrons jambon,mozzarella  salade  fruits



Menu établi sous réserve de modifications
 en cas de souci d'approvisionnement ou de maturité.



Menu établi sous réserve de modifications
en cas de souci d'approvisionnement ou de maturité.