



|          | S19<br>Du 04 au 08 mai 2026                                                                                                               | S20<br>Du 11 au 15 mai 2026                                                                                   | S21<br>Du 18 au 22 mai 2026                                                                                                                       | S22<br>Du 25 au 29 mai 2026                                                                                                                              |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| LUNDI    | Carottes râpées bio vinaigrette<br>Tortellinis bio sauce provençale<br>(Plat complet bio)<br>Bûche de chèvre (coupe)<br>Liégeois chocolat | Betteraves vinaigrette<br>Pizza au fromage<br>Carottes aux herbes<br>Yaourt fermier cazaubon vanille<br>Poire | Rosette et cornichon<br>Cari de poulet<br>Courgettes à la tomate<br>/<br>Pomme bio de Manguio                                                     | FERIE                                                                                                                                                    |
| MARDI    | Salade de pois chiches vinaigrette<br>Sauté de bœuf bio sauce barbecue<br>Haricots verts persillés<br>/<br>Pomme bio de Manguio           | /<br>Emincé de poulet sauce cacciatore<br>Haricots beurre<br>Emmental (coupe)<br>Purée pomme-banane bio       | /<br>Poisson pané<br>Epinards à la béchamel<br>Yaourt fermier cazaubon sucré<br>Banane                                                            | Céleri rémoulade<br>Parmentier de lentilles<br>(Plat complet)<br>Yaourt fermier cazaubon nature bio + sucre<br>Muffin nature aux pépites de chocolat     |
| MERCREDI | /<br>Cordon bleu<br>Courgettes<br>Yaourt aromatisé<br>Banane                                                                              | Céleri rémoulade<br>Sauté de veau sauce tex-mex<br>Semoule<br>/<br>Fraises + sucre                            | Radis / beurre<br>Jambon blanc*<br>*SP: saucisses knack végétales BIO<br>Purée de pommes de terre<br>Fromage blanc nature + crème de marrons<br>/ | Salade de pommes de terre mayonnaise<br>Sauté de bœuf à la catalane<br>Carottes<br>/<br>Kiwi                                                             |
| JEUDI    | /<br>Colin à l'oseille<br>Purée de pommes de terre<br>Carré du trièves bio (coupe)<br>Clafoutis à la fleur d'oranger du chef              | FERIE                                                                                                         | Œufs durs mayonnaise<br>Lasagnes ricotta épinards<br>(Plat complet)<br>Crèmeux d'Anjou bio (coupe)<br>Crème dessert chocolat                      | Salade verte iceberg<br>Coquillettes à la carbonara*<br>*SP: coquillettes façon carbonara au saumon<br>(Plat complet)<br>/<br>Flan vanille nappé caramel |
| VENREDI  | FERIE                                                                                                                                     | PONT DE L'ASCENSION                                                                                           | Salade verte iceberg<br>Boulettes de bœuf sauce aux oignons<br>Riz bio de Camargues<br>/<br>Purée de fruits avec morceaux du chef                 | /<br>Colin poêlé au beurre<br>Pommes de terre<br>Fromage blanc bio + sucre<br>Fraise                                                                     |
|          | Entrée de la semaine : Radis / beurre<br>Légumes de la semaine : Carottes                                                                 | Entrée de la semaine : Macédoine mayonnaise<br>Légumes de la semaine : Purée de courgettes                    | Entrée de la semaine : Concombres à la crème<br>Légumes de la semaine : Haricots verts                                                            | Entrée de la semaine : Betteraves vinaigrette<br>Légumes de la semaine : Haricots beurre                                                                 |

Légende

Labels (Egalim)  
AOP, IGP, CE2, HVE, Pêche responsable,

Produit issu de l'agriculture biologique

Viande Française

Produit local  
\* Présence de porc

Recette du Chef

FranceAgriMer :  
Aide UE à destination des écoles

Les menus "au mois" restent à titre informatifs et peuvent être modifiés.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.