









Restaurants scolaires

Menu du 04 au 08 mai 2026

Repas végétarien & Bio

	lundi 04	mardi 05	mercredi 06	jeudi 07	vendredi 08
Hors d'œuvre	Betteraves BIO, Vinaigrette 	Tomates, Vinaigrette		Pâté de campagne, Cornichons	
Plat protidique	Sauce tomate	Steak haché de boeuf, Sauce poivre	Nuggets à la volaille	Cordon bleu de dinde	
Accompagnement	Chiffonnade de salade verte BIO, Coquillettes BIO 	Haricots verts, Coeur de blé	Purée de pommes de terre, Choux fleurs en gratin	Carottes BIO poêlées, Semoule HVE 	
Produit laitier	Emmental BIO râpé  		Vache picon		
Dessert	Pomme BIO  	Suisse fruité	Compote de poires	Liégeois à la vanille	

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Labellisé**

  *** Aide UE à destination des écoles**



Restaurants scolaires

Menu du lundi 11 au 15 mai 2026

	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
Hors d'œuvre	Carottes râpées au maïs, Vinaigrette	Salade de riz, maïs et thon, Vinaigrette	Tomates BIO		
Plat protidique	Aiguillettes de poulet, Sauce curry	Jambon braisé, Sauce poivre	Sauce carbonara		
Accompagnement	Haricots beurre persillés, Boulgour	Frites, Carottes braisées	Coquillettes BIO aux oignons		
Produit laitier			Fromage blanc aux fruits		
Dessert	Donut	Cocktail de fruits			

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :



Produit Bio



Produit Labellisé









* Aide UE à destination des écoles



Restaurants scolaires

Menu du lundi 18 au 22 mai 2026

Repas végétarien & Bio

	lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
Hors d'œuvre	Betteraves BIO, Vinaigrette 		Radis, Beurre	Tomates mozzarella, Vinaigrette	Mousse de foie, cornichons
Plat protidique	Lasagnes aux légumes	Rôti de porc à la carotte et au thym	Galette saucisse bretonne	Bolognaise au boeuf	Colin MSC pané 
Accompagnement	Chiffonnade de salade verte BIO 	Ratatouille, Pommes de terre noisettes	Salade verte	Spaghettis	Semoule HVE au beurre, Courgettes braisées
Produit laitier	Fromage blanc nature BIO, sucre  	Tomme noire 		Emmental râpé BIO  	
Dessert	Ananas Bio  	Compote à la pomme et son biscuit sablé	Quatre quart	Crème dessert à la vanille	Yaourt aux fruits

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Labellisé**







  *** Aide UE à destination des écoles**



Restaurants scolaires

Menu du lundi 25 au 29 mai 2026

Menu Bio

	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
Hors d'œuvre		Carottes râpées à la pomme, Vinaigrette à la ciboulette	Concombres, Vinaigrette		Melon
Plat protidique		Merguez	Haut de cuisse de Poulet rôti BBC, Sauce tandoori 	Hachis parmentier (purée fraîche BIO) au boeuf BIO 	Colin MSC pané 
Accompagnement		Piperade, Frites	Coeur de blé, Brocolis	Chiffonnade de salade verte BIO 	Semoule HVE, Fondue d'épinards à l'ail
Produit laitier				Édam BIO  	
Dessert		Velouté aux fruits	Ile flottante du chef	Cake marbré au chocolat du chef	Yaourt nature sucré

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Labelisé**



* Aide UE à destination des écoles



Restaurants scolaires

Menu du 01 au 05 juin 2026

Repas végétarien

Menu Bio

lundi 1

mardi 2

mercredi 03

jeudi 04

vendredi 05

Hors d'œuvre

Tomates persillées

Pastèque

Concombres BIO,
Vinaigrette, Surimi
MSC



Plat protidique

Pasta party sauce
tomate et lentilles

Cordon bleu de dinde

Galette saucisse
bretonne

Haut de cuisse de
poulet BIO



Filet de colin MSC,
Sauce beurre blanc



Accompagnement

Torsades

Poivrons braisés, Riz
pilaf

Salade verte

Coquillettes BIO,
Carottes BIO braisées



Ratatouille du chef,
Pommes de terre
écrasées aux fines
herbes

Produit laitier

Mimolette



Emmental



Dessert

Cookie

Banane



Crème dessert Bio
chocolat



Fromage blanc
nature BIO,
Confiture de fraises



Pot de glace
vanille-fraise

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :



Produit Bio



Produit Labellisé



* Aide UE à destination des écoles



Restaurants scolaires

Menu du lundi 08 au 12 juin 2026

Repas végétarien & Bio

	lundi 08	mardi 09	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Hors d'œuvre	Melon	Betteraves, Vinaigrette		Tomates BIO, mozzarella, Vinaigrette	Salade de riz au thon, Cornichons
Plat protidique	Tartiflette	Rôti de porc, Sauce à l'échalote persillée	Chipolata grillée aux oignons	Croque monsieur à l'emmental râpé BIO	Calamars à la romaine
Accompagnement	Salade verte	Frites, Piperade	Purée de pommes de terre, Courgettes braisées	Chiffonnade de salade verte BIO	Carottes façon Vichy, Blé aux oignons
Produit laitier	Yaourt sucré		Tomme noire	Fromage blanc nature BIO, sucre	Camembert
Dessert	Compote de pommes	Velouté aux fruits	Barre bretonne	Banane BIO	Cocktail de fruits

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :



Produit Bio



Produit Labellisé



* Aide UE à destination des écoles



Restaurants scolaires

Menu du lundi 15 au 19 juin 2026

Repas végétarien & Bio

	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Hors d'œuvre	Melon	Carottes râpées BIO, Vinaigrette	Salade verte BIO au maïs, Vinaigrette		Pâté de campagne, Cornichons
Plat protidique	Escalope de dinde, Sauce crème	Couscous végétarien (carotte BIO)	Nuggets à la volaille	Lasagnes à la bolognaise	Filet de colin MSC, Sauce beurre blanc
Accompagnement	Aubergines gratinées, Pommes dauphines	Semoule BIO	Tian de légumes à l'italienne	Mélange de salades	Semoule HVE au beurre, Gratin de courgettes
Produit laitier				Brie	
Dessert	Tarte façon flan à la vanille	Yaourt nature BIO	Liégeois à la vanille	Nectarine	Mousse au chocolat

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio

Produit Labellisé



* Aide UE à destination des écoles



Restaurants scolaires

Menu du 22 au 26 juin 2026

Repas végétarien & Bio

	lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
Hors d'œuvre	Pastèque		Carottes râpées au maïs		Saucisson à l'ail, Cornichons
Plat protidique	Sauce Carbonara	Merguez	Tomate farcie	Galette de sarrasin Bio à l'emmental Bio	Colin MSC meunière
Accompagnement	Tortis HVE, Salade verte	Frites au four	Riz	Chiffonnade de salade verte BIO	Courgettes braisées, Pommes de terre vapeur
Produit laitier	Emmental râpé BIO	Suisse fruité	Camembert	Yaourt nature BIO	Bûchette au lait mélange
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Crème dessert à la vanille	Crumble aux pommes BIO	Fromage blanc nature, sucre

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio










Produit Labellisé

*** Aide UE à destination des écoles**



Restaurants scolaires

Menu du 29 au 03 juillet 2026

	Menu Bio			Repas végétarien		
	lundi 29	mardi 30	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3	
Hors d'œuvre		Concombres, Surimi MSC mayonnaise 		Melon	Tomates, Vinaigrette	
Plat protidique	Boulettes au bœuf BIO 	Burritos aux poivrons et lardons	Pizza royale	Croque monsieur au fromage	Galette saucisse bretonne	
Accompagnement	Ratatouille BIO du chef, Semoule BIO 	Salade verte, Riz pilaf	Chiffonnade de salade verte BIO 	Salade verte	Salade verte	
Produit laitier	Édam BIO  	Emmental 	Pomme	Suisse nature Bio 	Tomme noire	
Dessert	Crème dessert Bio chocolat 	Flan au caramel	Cocktail de fruits	Beignet à la framboise	Pot de glace à la vanille et au chocolat	

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Labellisé**

  *** Aide UE à destination des écoles**