

# Menu (semaine du 20 au 24 AVRIL 2026)

<p><b>Lundi</b> <b>20 AVRIL</b></p>	<p><b>Mardi</b> <b>21 AVRIL</b></p>	<p><b>Jeudi</b> <b>23 AVRIL</b></p>	<p><b>vendredi</b> <b>24 AVRIL</b></p>
<p><b>CREPE FROMAGE</b></p> <p><b>NUGGETS DE POULET</b></p> <p><b>RATATOUILLE</b></p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p><b>FRUIT</b></p>	<p><b>SALADE TOMATES / MOZZA</b></p> <p><b>JAMBON CHAUD SCE BASQUAISE</b></p> <p><b>PATES AU FROMAGE</b></p> <p><b>ECLAIR</b></p>	<p><b>PATE DE CAMPAGNE</b></p> <p><b>BLANQUETTE DE DINDE</b></p> <p><b>JARDINIERE DE LEGUMES</b></p> <p><b>FLAN VANILLE</b></p>	<p><b>ŒUF MAYONNAISE</b></p> <p><b>PIZZA</b></p> <p><b>SALADE VERTE</b></p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p><b>FRUIT</b></p>

**Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220**

**Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.**

**Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs**



AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



CIRCUIT  
COURT



VIANDE  
FRANCAISE



VIANDE BOVINE  
FRANCAISE



APPELATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE  
DURABLE  
MSC



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

# MENU *(semaine du 27 AVRIL AU 01 MAI 2026)*

<p><b>lundi</b> <b>27 AVRIL</b></p>	<p><b>Mardi</b> <b>28 AVRIL</b></p>	<p><b>Jeudi</b> <b>30 AVRIL</b></p>	<p><b>Vendredi</b> <b>1ER MAI</b></p>
<p><b>SAUCISSON SEC</b></p> <p><b>RISSOLETTE DE VEAU</b></p> <p><b>PATES /BATONNIERE DE LEGUMES</b></p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p><b>FRUIT</b></p>	<p><b>TABOULE</b></p> <p><b>OMELETTE PDT+LARDONS</b></p> <p><b>SALADE VERTE</b></p> <p><b>YAOURT</b></p>	<p><b>SALADE COQUILLETES / MAIS /SURIMI</b></p> <p><b>SAUCISSE SCE MOUTARDE</b></p> <p><b>LENTILLES</b></p> <p><b>COMPOTE DE POMME</b></p>	<p><b>FERIE</b></p>

**Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc..., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220**

**Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.**

**Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs**



AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



CIRCUIT  
COURT



VIANDE  
FRANCAISE



VIANDE BOVINE  
FRANCAISE



APPELLATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE  
DURABLE  
MSC



ÊCHE DURABLE



OLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

# MENU *(semaine du 04 AU 08 MAI 2026)*

<p><b>lundi</b> <b>04 MAI</b></p>	<p><b>Mardi</b> <b>05 MAI</b></p>	<p><b>Jeudi</b> <b>07 MAI</b></p>	<p><b>vendredi</b> <b>08 MAI</b></p>
<p><b>CREPE AU FROMAGE</b></p> <p><b>RAVIOLI</b></p> <p><b>SALADE VERTE</b></p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p><b>FRUIT</b></p>	<p><b>CAROTTES RAPEES</b></p> <p><b>SAUTE DE PORC BASQUAISE</b></p> <p><b>PUREE AUX CAROTTES</b></p> <p><b>FLAN CHOCOLAT</b></p>	<p><b>SALADE VERTE / PICATAS</b></p> <p><b>D'OMELETTE</b></p> <p><b>PAELLA AU POULET</b></p> <p><b>RIZ</b></p> <p><b>CHURROS</b></p>	<p><b>FERIE</b></p>

**Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc..., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220**

**Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.**

**Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs**



AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



CIRCUIT  
COURT



VIANDE  
FRANCAISE



VIANDE BOVINE  
FRANCAISE



APPELATION D ORIGIN E CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE  
DURABLE  
MSC



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

# MENU *(semaine du 11 AU 15 MAI 2026)*

<b>Lundi</b> <b>11 MAI</b>	<b>Mardi</b> <b>12 MAI</b>	<b>Jeudi</b> <b>14 MAI</b>	<b>vendredi</b> <b>15 MAI</b>
<p><b>SALADE STRASBOURGEOISE</b></p> <p><b>CORDON BLEU</b></p> <p><b>CAROTTES PERSILLEES</b></p> <p><b>FRUIT</b></p>	<p><b>MORTADELLE</b></p> <p><b>SAUTE DE BŒUF FACON</b></p> <p><b>CARBONNADE</b></p> <p><b>PUREE</b></p> <p><b>FROMAGE BLANC</b></p>	<p><b>SALADE VERTE /</b></p> <p><b>EMMENTAL/TOMATE</b></p> <p><b>SPAGHETTIS BOLOGNAISE</b></p> <p><b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b></p>	<p><b>CAROTTES RAPEES</b></p> <p><b>POISSON SCE CIBOULETTE</b></p> <p><b>POELLEE DE LEGUMES</b></p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p><b>FRUIT</b></p>

**Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type: gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220**

**Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.**

**Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs**



AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



CIRCUIT  
COURT



VIANDE  
FRANCAISE



VIANDE BOVINE



APPELATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



ÊCHE DURABLE

VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

# MENU *(semaine du 18 AU 22MAI 2026)*

<p><b>Lundi</b> <b>18 MAI</b></p>	<p><b>Mardi</b> <b>19 MAI</b></p>	<p><b>Jeudi</b> <b>21 MAI</b></p>	<p><b>Vendredi</b> <b>22 MAI</b></p>
<p><b>PATE DE FOIE</b></p> <p><b>LAZAGNE BOLOGNAISE</b></p> <p><b>SALADE VERTE</b></p> <p><b>YAOURT</b></p>	<p><b>MENU VEGETARIEN</b></p> <p><b>BETTERAVES EN SALADE</b></p> <p><b>OMELETTE AUX PDT</b></p> <p><b>HARICOTS VERTS PERSILLES</b></p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p><b>FRUIT</b></p>	<p><b>SALADE VERTE / CROUTONS / FROMAGE</b></p> <p><b>BROCHETTE MIXTE</b></p> <p><b>POMME DE TERRE PERSILLEES</b></p> <p><b>FLAN VANILLE</b> <b>(lait bio)</b></p>	<p><b>SALADE DE HARICOTS VERTS / MAIS / TOMATE</b></p> <p><b>FILET DE POISSON SCE KETCHUP</b></p> <p><b>RIZ A LA TOMATE</b></p> <p><b>LIEGEOIS</b></p>

*Conformément au décret n°2015-447 Relatifs à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220*

*Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.*

*Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs*



AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



CIRCUIT  
COURT



VIANDE  
FRANCAISE



VIANDE BOVINE  
FRANCAISE



APPELLATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE