



Dans votre restaurant scolaire
Du 20 avril au 15 mai 2026

LÉGENDE :

EN VERT LE BIO

EN ORANGE LES LABELS

EN VERT : REPAS VEGETARIEN

lundi 20 avril	mardi 21 avril	jeudi 23 avril	vendredi 24 avril
SALADE MEXICAINE	SALADE VERTE SAUCE VINAIGRETTE	CONCOMBRE SAUCE VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES IGP
SAUTÉ DE PORC IGP SAUCE CURRY	OMELETTE	CUISSE DE POULET	FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRON
DUO DE CAROTTES ET NAVETS	PETITS POIS BIO	POMMES DE TERRE (LOCALES) PERSILLÉES	BROCOLIS BIO AUX OIGNONS
RIZ IGP	EBLY	CÔTES DE BLETTES	COQUILLETES HVE
FROMAGE BLANC NATURE BIO	BÛCHE MI-CHÈVRE BIO	EMMENTAL BIO	YAOURT NATURE
FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
lundi 27 avril	mardi 28 avril	jeudi 30 avril	vendredi 1 mai
FRIAND AU FROMAGE	SALADE VERTE SAUCE VINAIGRETTE	SALADE DE PÉPINETTES	
ESCALOPE VIENNOISE	BOLOGNAISE DE POIS BIO	FRICASSÉE DE POISSON MSC	
HARICOTS VERTS BIO	PÂTES HVE	COURGETTES BRAISÉES	FÉRIÉ
PURÉE DE POMMES DE TERRE	FONDUE DE POIREAUX	POMMES RÔSTI	
TOMME NOIRE	YAOURT NATURE	BUCHE MI-CHÈVRE	
FRUIT DE SAISON	CRÈME AU CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS BIO	
lundi 4 mai	mardi 5 mai	jeudi 7 mai	vendredi 8 mai
		MENU USA	
CAROTTES RÂPÉES	SALADE DE PÂTES HVE	SALADE DE TOMATES	
CRÊPE	BOULETTES THAÏ	CHEESEBURGER	
AU FROMAGE	HARICOTS VERTS	POTATOES	FÉRIÉ
CHAMPIGNONS DE PARIS	RIZ IGP	POÊLÉE DE CHAMPIGNONS	
YAOURT NATURE BIO	EMMENTAL	YAOURT NATURE	
FRUIT DE SAISON BIO	CRÈME VANILLE	BEIGNET AU CHOCOLAT	
lundi 11 mai	mardi 12 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
BETTERAVES SAUCE VINAIGRETTE	CONCOMBRE SAUCE VINAIGRETTE		
FILET DE POISSON MSC SAUCE CRÈME	JAMBON BRAISÉ		
POÊLÉE DE LÉGUMES	POMMES DAUPHINE	FÉRIÉ	PONT
GNOCCHIS	HARICOTS PLATS		
YAOURT AUX FRUITS	CANTAL AOP		
FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS BIO		

INFOS PRODUITS :

Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07) La volaille locale de Royal Bernard à GRANE (26). De nombreux légumes sont LOCAUX/REGIONAUX. NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION. Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26).

Sous réserve des approvisionnements.
Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes. Pour toute info, merci de contacter le service nutrition au 04 75 91 13 92



Dans votre restaurant scolaire Du 18 au 29 mai 2026

LÉGENDE :

EN VERT LE BIO

EN ORANGE LES LABELS

EN VERT : REPAS VEGETARIEN

lundi 18 mai	mardi 19 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
RADIS BEURRE	SALADE DE HARICOTS ROUGES ET POIS CHICHES	MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE DE LENTILLES IGP
PAËLLA	AIGUILLETES DE VOLAILLE	CORDON BLEU	FILET DE POISSON MSC
VÉGÉTARIENNE	COURGETTES SAUTÉES À L'AIL	PURÉE DE POMMES DE TERRE	RATATOUILLE
	PÂTES HVE	BROCOLIS	PURÉE DE POMMES DE TERRE
FROMAGE BLANC NATURE BIO	TOMME NOIRE	YAOURT AROMATISÉ	EDAM
CRÈME CARAMEL	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS
lundi 25 mai	mardi 26 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
	SALADE DE COLESLAW	PASTÈQUE	ROSETTE ET CORNICHONS
	HACHIS	GRATIN DE PÂTES HVE	FILET DE POISSON MSC SAUCE PROVENÇALE
FÉRIÉ	PARMENTIER	AUX LÉGUMES	PIPERADE
	SALADE VERTE	TOMATES PROVENÇALES	COEUR DE BLÉ
	YAOURT NATURE BIO	YAOURT SUCRÉ	CAMEMBERT BIO
	FRUIT DE SAISON	CRÈME AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO

INFOS PRODUITS :

Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07) La volaille locale de Royal Bernard à GRANE (26). De nombreux légumes sont LOCAUX/REGIONAUX. NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION. Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26).

Sous réserve des approvisionnements.
Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes. Pour toute info, merci de contacter le service nutrition au 04 75 91 13 92