

Semaine 19

SCOLAIRE

04/05/2026

AU

08/05/2026

Menus scolaire

Menu *Végétarien*

LUNDI 04/05/2026	MARDI 05/05/2026	MERCREDI 06/05/2026	JEUDI 07/05/2026	VENDREDI 08/05/2026
Couscous végétarien 	Concombres vinaigrette à l'aneth Carottes râpées vinaigrette à l'aneth 	Tomates mozzarella	Sauté de poulet à l'indienne  	FÉRIÉ
Semoule BIO 	Sauté de bœuf au paprika 	Filet de colin sauce citron 	Riz BIO aux petits légumes 	
Camembert BIO Brie 	Printanière de légumes	Brocolis BIO 	Saint Nectaire  Edam	
Fruit de saison BIO au choix 	Fromage blanc BIO et sucre  Fromage blanc aromatisé	Tarte au chocolat	Fruit de saison au choix	
Céréales Lait Fruit de saison	Pain et chocolat Liégeois vanille Jus de raisin	Pain de mie et confiture de fraise Lait Compote pomme	Goûter surprise Berlingot pomme	

Goûters

Légende



Label Rouge



Viande Bovine Française (VBF)



Le Porc Français



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Plat végétarien



Bleu Blanc Cœur



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



Filière Marine Engagée



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Indication Géographique Protégée (IGP)

Semaine 20

SCOLAIRE






11/05/2026

AU

15/05/2026

Menus scolaire

Menu Végétarien

LUNDI 11/05/2026	MARDI 12/05/2026	MERCREDI 13/05/2026	JEUDI 14/05/2026	VENDREDI 15/05/2026
Tomates vinaigrette et gouda Salade mêlée vinaigrette et gouda	Filet de lieu sauce verte 	Rôti de dinde sauce à la moutarde 	FÉRIÉ	FERMÉ
Raviolis ricotta épinards à la crème 	Gratin dauphinois	Pennes 		
	Coulommiers Bûche du Pilat	Petit suisse nature et sucre		
Poire au sirop Ananas au sirop	Fruit de saison au choix 	Fruit de saison		
Brioche Lait Compote pomme fraise	Pain Beurre Fromage blanc nature et sucre Jus d'orange	Pain au lait et chocolat Yaourt nature et sucre Fruit de saison		

Goûters

Légende



Label Rouge



Viande Bovine Française (VBF)



Le Porc Français



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Plat végétarien



Bleu Blanc Cœur



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



Filière Marine Engagée



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Indication Géographique Protégée (IGP)

Semaine 21

SCOLAIRE

18/05/2026

AU

22/05/2026

Menus scolaire

Repas froid

Menu *Vegetarien*

LUNDI 18/05/2026	MARDI 19/05/2026	MERCREDI 20/05/2026	JEUDI 21/05/2026	VENDREDI 22/05/2026
Carottes râpées et emmental Concombres et emmental	Salade verte et croûtons Céleri rémoulade	Jambon de volaille	Tomate basilic Radis beurre	Omelette
Escalope de porc au jus Escalope de dinde au jus	ZÉRO GASPI, PLAISIR GARANTI Tajine de bœuf	Salade de riz camarguais	Filet de hoki sauce espagnole	Haricots verts
Pommes de terre rissolées	Légumes tajine et semoule BIO	Fromage blanc nature BIO et confiture	Blé BIO	Brebis crème Gouda
Fruit de saison au choix	Yaourt aromatisé Yaourt nature BIO et sucre	Fruit de saison BIO	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Muffin chocolat pépites chocolat Muffin nature pépites chocolat
Pain et samos Liégeois chocolat Jus de pommes	Marbré chocolat Lait Fruit de saison	Chausson aux pommes Petit-suisse nature et sucre Fruit de saison	Baguette viennoise et confiture de fraise Lait Compote pomme	Pompon cacao Yaourt nature et sucre Fruit de saison

Goûters

Légende



Label Rouge



Viande Bovine Française (VBF)



Le Porc Français



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Plat végétarien



Bleu Blanc Cœur



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



Filière Marine Engagée



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Indication Géographique Protégée (IGP)

Semaine 22

SCOLAIRE








25/05/2026

AU

29/05/2026

Menus scolaire

Menu Végétarien

LUNDI 25/05/2026	MARDI 26/05/2026	MERCREDI 27/05/2026	JEUDI 28/05/2026	VENDREDI 29/05/2026
FÉRIÉ	Aiguillettes de poulet crousty et sauce barbecue 	Carottes râpées et mimolette 	Pizza grecque fromage brebis 	Tomates vinaigrette Concombres à la crème
	Frites	Rôti de veau sauce forestière 	Salade verte vinaigrette	Filet de cabillaud sauce beurre blanc 
	Brie Carré de l'Est	Purée de patate douce	Petit suisse aromatisé Petit suisse nature et sucre	Petits pois et jeunes carottes
	Fruit de saison au choix BIO 	Donut au sucre	Fruit de saison au choix 	Flan nappé caramel
	Pain et emmental Yaourt aromatisé Fruit de saison	Pain et pâte à tartiner Fromage blanc nature et sucre Jus d'ananas	Croissant Lait Fruit de saison	Brownies Petit suisse et sucre Compote de pomme

Coûters

Légende



Label Rouge



Viande Bovine Française (VBF)



Le Porc Français



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Plat végétarien



Bleu Blanc Cœur



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



Filière Marine Engagée



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Indication Géographique Protégée (IGP)

Semaine 23

SCOLAIRE









01/06/2026

AU

05/06/2026

Menu *Végétarien*

Menus scolaire

LUNDI 01/06/2026	MARDI 02/06/2026	MERCREDI 03/06/2026	JEUDI 04/06/2026	VENDREDI 05/06/2026
  Sauté de poulet sauce basquaise	Melon Pastèque	 Steak haché sauce Dijonnaise	  Salade de tomates et féta Endives à la féta	Coleslaw Iceberg et maïs vinaigrette
 Riz	 Tarte tomate chèvre	Poêlée campagnarde	 Sauté de veau sauce curry	 Brandade de poisson
Tomme blanche Camembert	Salade verte vinaigrette	 Pont l'Évêque	 Tortis	
 Fruit de saison au choix	Sundae chocolat Sundae vanille sauce caramel	 Fruit de saison BIO	 Compote au choix BIO	Liégeois chocolat Liégeois vanille
Céréales Lait Fruit de saison	Pain et chocolat Liégeois vanille Jus de raisin	Pain de mie et confiture de fraise Lait Compote pomme poire	Goûter surprise Berlingot pomme	Pain au chocolat Lait Fruit de saison

Goûters

Légende



Label Rouge



Viande Bovine Française (VBF)



Le Porc Français



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Plat végétarien



Bleu Blanc Cœur



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



Filière Marine Engagée



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Indication Géographique Protégée (IGP)

Semaine 24

SCOLAIRE















08/06/2026

AU

12/06/2026

Menus scolaire

Menu *Végétarien*

LUNDI 08/06/2026	MARDI 09/06/2026	MERCREDI 10/06/2026	JEUDI 11/06/2026	VENDREDI 12/06/2026
Friand au fromage Crêpe au fromage	Filet de merlu sauce italienne 	Boulettes de soja tomate basilic sauce tomate 	Melon Pastèque	Concombres sauce au fromage frais Salade de tomates et mozzarella
Emincé de bœuf sauce brune 	Courgettes BIO persillées  Boulgour BIO 	Farfalles BIO 	Jambon de poulet 	Sauté d'agneau sauce printanière 
Brocolis BIO 	Cantal  Edam BIO 	Tomme blanche	Frites et ketchup	Lentilles
Petit suisse aromatisé Petit suisse nature et sucre	Fruit de saison au choix BIO 	Fruit de saison	Fromage blanc nature BIO et sucre Fromage blanc aromatisé 	Moelleux aux pommes 
Brioche Lait Compote de pomme fraise	Pain Beurre Fromage blanc nature et sucre Jus d'orange	Pain au lait chocolat Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Croissant Lait Fruit de saison	Goûter salé Petit-suisse aux fruits Compote pomme

Goûters

Légende



Label Rouge



Viande Bovine Française (VBF)



Le Porc Français



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Plat végétarien



Bleu Blanc Cœur



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



Filière Marine Engagée



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Indication Géographique Protégée (IGP)

Semaine 25

SCOLAIRE

15/06/2026

AU
Menus scolaire

19/06/2026

Menu *Végétarien*

LUNDI 15/06/2026	MARDI 16/06/2026	MERCREDI 17/06/2026	JEUDI 18/06/2026	VENDREDI 19/06/2026
Sauté de canard aux olives 	Melon Pastèque	Tomate basilic et emmental	Pizza Margherita 	Filet de hoki sauce dieppoise 
Printanière de légumes	Wings de poulet 	Emincé de bœuf aux oignons 	Panaché de salades	Purée de pommes de terre
Petit suisse fruité Petit suisse nature BIO et sucre 	Salade froide de pâtes (concombres, maïs, tomates) 	Brocolis BIO  Semoule BIO 	ÉTÉ EN MÉDITERRANÉE Brie Coulommiers	Vache qui rit  Chanteneige BIO
Fruit de saison au choix 	Mousse au chocolat BIO  Mousse au citron	Glace en pot vanille chocolat	Beignet chocolat noisette	Compote au choix
Pain et samos Liégeois chocolat Jus de pomme	Marbré chocolat Lait Fruit de saison	Chausson aux pommes Petit suisse et sucre Fruit de saison	Baguette viennoise et confiture de fraise Lait Compote pomme	Pompon cacao Yaourt nature et sucre Fruit de saison

Goûters

Légende



Label Rouge



Viande Bovine Française (VBF)



Le Porc Français



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Plat végétarien



Bleu Blanc Cœur



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



Filière Marine Engagée



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Indication Géographique Protégée (IGP)

Semaine 26

SCOLAIRE

22/06/2026

AU

26/06/2026

Menu *Végétarien*

Menus scolaire

Repas froid

LUNDI 22/06/2026	MARDI 23/06/2026	MERCREDI 24/06/2026	JEUDI 25/06/2026	VENDREDI 26/06/2026
Couscous boulettes de bœuf et merguez	Pastèque Melon	Carottes râpées BIO vinaigrette	Concombres et féta Tomates et mozzarella	Tagliatelle au saumon
Légumes couscous Semoule BIO	Œufs durs BIO mayonnaise	Paleron de bœuf au jus	Sauté de poulet sauce aigre douce	Bûche du pilat Camembert
St Paulin St Nectaire	Salade de pommes de terre CE2 et dés de mimolette	Blé BIO tomate aux petits légumes	Carottes braisées	Éclair chocolat Paris Brest
Fruit de saison au choix BIO	Compote au choix BIO	Fromage blanc BIO et sucre	Fromage blanc BIO et sucre	Fromage blanc BIO et sucre
Gaufre Liégeoise Lait Fruit de saison	Pain et emmental Yaourt aromatisé Fruit de saison	Pain et pâte à tartiner Fromage blanc nature et sucre Jus d'ananas	Croissant Lait Fruit de saison	Brownie Petit suisse nature et sucre Compote de pomme

Goûters

Légende



Label Rouge



Viande Bovine Française (VBF)



Le Porc Français



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Plat végétarien



Bleu Blanc Cœur



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



Filière Marine Engagée



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Indication Géographique Protégée (IGP)

Semaine 27

SCOLAIRE

29/06/2026

AU
Menus scolaire

03/07/2026

Menu *Vegetarien*

LUNDI 29/06/2026	MARDI 30/06/2026	MERCREDI 01/07/2026	JEUDI 02/07/2026	VENDREDI 03/07/2026
 Rôti de porc sauce cocktail  Rôti de dinde sauce cocktail 	Sauté de veau sauce tomate 	Crêpe au fromage	Pastèque Melon	Salade de concombres et féta  Salade de tomates et féta
Salade haricots verts et pommes de terre	Haricots blancs à la tomate	Steak haché sauce Dijonnaise 	Bolognaise de lentilles 	Fish burger 
Mimolette Pont l'évêque 	Brie Carré de l'Est	Brocolis BIO 	Macaroni BIO 	Frites et ketchup
Fruit de saison au choix BIO 	Salade de fruits frais	Fruit de saison 	Petit suisse BIO et sucre  Petit suisse fruité	Cône vanille chocolat
Céréales Lait Fruit de saison	Pain et chocolat Liégeois vanille Jus de raisin	Pain de mie et confiture de fraise Lait Compote de pomme	Goûter surprise Berlingot pomme	Pain au chocolat Lait Fruit de saison

Goûters

Légende



Label Rouge



Viande Bovine Française (VBF)



Le Porc Français



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Plat végétarien



Bleu Blanc Cœur



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



Filière Marine Engagée



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Indication Géographique Protégée (IGP)