

Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 1 <sup>er</sup> mai
Taboulé ( <b>semoule bio</b> ) Estival Rôti de dinde FR <i>Sauce au jus</i> Petits pois Fromage blanc des Alpes + sucre	<b>Repas végétarien</b> Dahl de <b>lentilles bio</b> Riz de Camargue Coulommiers Liégeois chocolat	Hachis parmentier de bœuf FR <b>Edam bio</b> <b>Banane bio</b>	FÉRIÉ Fête du travail
Lundi 4 mai	Mardi 5 mai	Jeudi 7 mai	Vendredi 8 mai
Emincé de cuisse de poulet FR <i>Sauce au cumin</i> <b>Coquillettes bio + emmental bio</b> râpé <b>Camembert bio</b> Pomme du verger	<b>Repas végétarien</b> Omelette du Chef Epinards à la béchamel <b>Gouda bio</b> Beignet chocolat noisette	<b>Hot dog party</b> Saucisse de volaille FR - pain hot dog Pommes de terre cubes rissolées <i>Ketchup</i> Cheddar râpé Compote fraîche <b>bio pomme-fraise</b>	FÉRIÉ Victoire 1945
Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Salade iceberg <i>Vinaigrette persillée du Chef</i> Filet de colin d'Alaska MSC <i>sauce tomate</i> <b>Pennes bio + emmental bio</b> râpé Melon	Boulettes au bœuf FR <i>sauce tomate</i> <b>Semoule bio</b> <b>Mimolette bio</b> Crème dessert à la vanille	FÉRIÉ Ascension	PAS DE CLASSE
Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Jambon blanc LR Pommes de terre noisette <i>Ketchup</i> <b>Saint Môret bio</b> Pomme du verger	<b>Repas végétarien</b> <b>Lentilles bio</b> à l'indienne Riz de Camargue <b>Edam bio</b> Flan au chocolat	Mélange de <b>fusilli bio</b> et tomates <i>Vinaigrette au basilic du Chef</i> Paupiettes de veau FR <i>Sauce échalotes</i> Petits pois <b>Banane bio</b>	Pâté de campagne (porc LR) avec cornichons Poisson blanc meunière MSC-citron Ratatouille du Chef Gâteau à la vanille du Chef
Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
FÉRIÉ Lundi de Pentecôte	Filet de colin d'Alaska MSC- <i>sauce tomate</i> <b>Coquillettes bio + emmental bio</b> râpé <b>Vache qui rit bio</b> Crème dessert au caramel	<b>Repas végétarien</b> Gnocchis <i>sauce provençale</i> <b>Emmental bio</b> râpé Cantal AOP Compote fraîche <b>pomme bio</b> framboise	Pizza au fromage Emincé de cuisse au poulet FR <i>Sauce à la crème</i> Epinards à la béchamel Melon jaune

Lundi 1 <sup>er</sup> juin	Mardi 2 juin	Jeudi 4 juin	Vendredi 5 juin
Sauté de dinde FR <i>sauce barbecue</i> <b>Boulghour bio</b> <b>Gouda bio</b> Pastèque	Tomate farcie Riz IGP de Camargue créole Fromage blanc et sucre Fraises et sucre	Jambon blanc (porc LR) froid <i>Mayonnaise</i> <b>Fusilli bio</b> – maïs <i>vinaigrette du Chef</i> <b>Mimolette bio</b> Crème caramel du Chef	<b>Repas végétarien</b> Tomates <i>Vinaigrette balsamique du Chef</i> Omelette du Chef Frites Crème dessert au chocolat
Lundi 8 juin	Mardi 9 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Rôti de dinde FR <i>sauce basquaise</i> <b>Haricots verts bio</b> persillés Suisse fruité Fruit de saison (abricots)	<b>Repas végétarien</b> Carottes et pois chiches à l'orientale <b>Semoule bio</b> Tomme noire IGP Liégeois au chocolat	Guacamole au fromage blanc et chips tortilla Chili con carne Riz de Camargue IGP Flan à la vanille du Chef	Rosette LR et cornichons Poisson pané MSC <i>citron</i> Courgettes persillées <b>Banane bio</b>
Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Taboulé ( <b>semoule bio</b> ) Estival Emincé de cuisse de poulet FR <i>Sauce au jus</i> Ratatouille du Chef Nectarine jaune	Rougail de saucisses Riz de Camargue IGP jaune Saint Nectaire AOP Fruit de saison	<b>Repas végétarien</b> Pastachiches + <b>emmental bio</b> râpé <b>Macaronis bio</b> Yaourt nature sucré de Lozère FR Clafoutis à l'abricot	Tomates <i>vinaigrette balsamique</i> Dos de colin d'Alaska MSC <i>Sauce au curry doux</i> Chou-fleur béchamel Compote fraîche <b> pomme bio cerise</b>
Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Boulettes au bœuf FR <i>sauce tomate</i> <b>Macaronis bio</b> + <b>emmental bio</b> râpé <b>Vache qui rit bio</b> Flan à la vanille	<b>Repas végétarien</b> Galette végétarienne du Chef au <b>boulghour bio</b> Pomme de terre noisette Tomme blanche Beignet framboise	Mélange de <b>coquillettes bio</b> et maïs <i>Vinaigrette persillée du Chef</i> Sauté de dinde <i>sauce provençale</i> Brocolis Béchamel Fromage blanc des Alpes nature + sucre	Filet de colin d'Alaska MSC <i>Sauce à l'aneth</i> Petits pois au jus Cantal AOP Compote fraîche <b>pommes bio</b>
Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Jeudi 2 juillet	Vendredi 3 juillet
<b>Repas végétarien</b> Jambalaya aux légumes Riz de Camargue IGP <b>Camembert bio</b> Pastèque	Cordon bleu de dinde FR Frites <i>ketchup</i> Pont l'Evêque AOP Nectarine blanche	Beignet de calamars à la romaine <i>Citron</i> <b>Macaronis bio</b> -+ <b>emmental bio</b> râpé <b>Gouda bio</b> Liégeois au chocolat	<b>Pique-nique</b> Sandwich poulet mayonnaise Pain-fromage / chips Pêche Cookie du Chef au chocolat

**Vacances d'été du 4 juillet au 31 août**



**Rentrée des classes le mardi 1<sup>er</sup> septembre 2026 pour tous**

*Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements. Toutes les viandes de bœuf, porc, veau ... sont d'origine française.*