











Menus mai 2026

Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme "Laits et Fruits à l'école"



Semaines	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
4 au 8 mai	Radis rose, beurre Ravioli végétarien BIO sauce à la provençale Yaourt aromatisé Gaufre liégeoise	Concombre Vinaigrette balsamique Filet de lieu noir MSC tomates au four Épinards à la Béchamel Camembert Bio  Beignet chocolat noisette	Tomates Vinaigrette au balsamique Rôti de porc  Sauce au thym (sv : Émincé végétal au pois Bio Sauce au thym) Purée de pommes de terre du Chef Brique de vache HVE les 4 fermes Banane Bio 	FERIÉ
11 au 15 mai	Salade verte Vinaigrette à l'huile d'olive Omelette nature fraîche Pommes de terre cubes rissolées Camembert Bio  Melon	Carottes râpées vinaigrette persillée Bolognaise légumes/pois chiches Bio Riz Bio Pilaf Yaourt Bio nature  Crème dessert chocolat HVE de la ferme des Ayguées	ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION
18 au 22 mai	Betteraves Bio Vinaigrette Gratin de gnocchis de pommes de terre à la provençale Saint Môtret Bio  Flan nappé caramel	Mélange de fusilli Bio/tomates Vinaigrette au basilic Paupiette veau  sauce échalote (sv : Boulettes végétariennes échalotes) Printanière de légumes Yaourt HVE GAEC La Belle étoile Pomme VER	Salade verte Vinaigrette Hot dog Saucisse Strasbourg ketchup (sv : Hot dog Saucisse végétale ketchup) Pommes de terre cubes rissolées Cheddar râpé Compote fraîche pomme Bio fraise	Œuf dur Sauce mayonnaise Poisson blanc meunière MSC Ratatouille Yaourt Bio nature  Cake du chef aux pépites de chocolat
25 au 29 mai	FERIÉ	Salade verte Vinaigrette Pastachiches (pois chiches) HVE, piperade et mozzarella Vercorais Crème dessert à la vanille	Radis rose, beurre Sauté de dinde  Façon couscous (sv : Dahl de lentilles Bio) Semoule Bio Munster AOP  Crème dessert HVE de la ferme des ayguées caramel	Tarte parmentière au fromage frais des Papilles d'Ardèche Morceaux de colin d'Alaska MSC au four Haricots verts Bio persillés Suisse sucré Fraises

Légendes :  Bio  Produits labellisés  Régions  Plat signature  Origine France

Nos menus sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

