





RESTAURANT SCOLAIRE



MAI 2026

 **AGRICULTURE BIOLOGIQUE**
 **REPAS VÉGÉTARIEN**

LUNDI

Repas zéro déchet 04.05
cordon bleu
pomme de terre roties
fromage* 
fruit de saison* 


11.05
nugget's de blé
riz créole
fromage blanc* 
fruit de saison* 

18.05
Boulette d'agneau
carottes et pomme de terre
fromage* 
fruit de saison* 


25.05



FÉRIÉ

MARDI

05.05
concombre bulgare
saucisses
chou
fruit de saison* 

12.05
concombre vinaigrette
sauté de bœuf
carottes vichy
pâtisserie

19.05
salade verte
pilons de poulet
frites
yaourt nature* 

26.05
escalopes viennoises
brocolis et pomme de terre
fromage* 
fruit de saison* 

MERCREDI


06.05
steak haché
haricots verts
petits suisses
fruit de saison

13.05
Cordon bleu
printanière de légumes
fromage
fruit au sirop

20.05
Concombres
Jambon blanc
Carottes persillées
Crème chocolat Bio



27.05
poisson pané
Frites
Fromage
Compote

JEUDI

07.05
boulettes végétarienne
semoule couscous
fromage* 
fruit de saison*

14.05

FÉRIÉ

21.05
Financière de veau sauce forestière
Pâtes au beurre
Fromage* 
Fruit de saison* 

28.05
tomates mozzarella
chippolatas grillées
petits pois/carottes
clair au chocolat



VENDREDI

08.05

FÉRIÉ

15.05

**PONT ÉDUCATION
NATIONALE**

22.05
Œufs durs mayo
Petit pois à la française
Fromage* 
Fruit de saison* 

29.05
carottes rapées
pâtes aux légumes
fromage blanc* 
fruit de saison* 

Menu proposé par les enfants les mardi 5 mai et jeudi 28 mai

Depuis janvier 2019, du pain issu de l'agriculture biologique est distribué quotidiennement lors des repas.

Lors du dernier contrôle de septembre 2024, conformément au décret n°2016-1750, notre établissement est au niveau d'hygiène : très satisfaisant

Depuis janvier 2013, une commission de menus est mise en place

Les menus sont contrôlés par une diététicienne nutritionniste dans le but de respecter l'équilibre alimentaire.

Afin d'améliorer la qualité des menus, des repas BIO sont servis une semaine par mois aux enfants. Tous nos repas sont confectionnés sur place par notre équipe de restauration scolaire.

*** Produits BIO subventionnés par l'Union Européenne dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"**

Pour des raisons indépendantes de ses services, la municipalité se réserve le droit de modifier des menus.