



MAI 2026

Menus scolaires - maternelle et élémentaire

Semaine 19	lundi 4 mai 2026	mardi 5 mai 2026 MENU végétarien	mercredi 6 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026
Entrée	Betteraves vinaigrette	Taboulé	Salade verte vinaigrette	Salade de cœurs de palmiers et maïs	Férié
Plat	Gratin de pâtes aux dés de jambon de dinde	Émincé végétal sauce aux champignons	Steak haché aux échalotes	Rôti de dinde au miel	
Accompagnement		Carottes persillées	Écrasée de pommes de terre	Courgettes sautées à l'ail	
Produit laitier	Yaourt nature	Camembert	Boursin ail et fines herbes	Comté	
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Abricots au sirop	Fruit de saison	
Semaine 20	lundi 11 mai 2026	mardi 12 mai 2026	mercredi 13 mai 2026 MENU végétarien	jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026 MENU végétarien
Entrée	Concombre à l'estragon	Salade de pépinettes	Salade coleslaw	Férié	Melon jaune
Plat	Sauté d'agneau au paprika	Filet de colin à la crème	Poêlée de patates douces, pommes de terre, épinards au Cantadour et graines de courges bio		Lasagnes à la ricotta et aux épinards
Accompagnement	Flageolets	Haricots verts	Faisselle		Bonbel
Produit laitier	Morbier	Fromage blanc, confiture d'abricots	Pruneaux au sirop		Brownies
Dessert	Compote de pêches	Fruit de saison			
Semaine 21	lundi 18 mai 2026	mardi 19 mai 2026 MENU végétarien	mercredi 20 mai 2026	jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026 MENU végétarien
Entrée	Salade de tomates, vinaigre balsamique	Céleri râpé vinaigrette	Salade de boulgour	Salade verte vinaigrette	Pastèque
Plat	Blanquette de la mer	Omelette nature	Sauté de bœuf à la tomate	Poulet rôti aux herbes	Pâtes penne semi-complètes aux légumes, sauce à la ricotta
Accompagnement	Riz	Petits pois	Brocolis	Frites	Chanteneige
Produit laitier	Carré de l'Est	Fromage blanc aux fruits	Tomme grise	Brie	Ananas au sirop
Dessert	Compote de fraises	Fruit de saison	Riz au lait	Fruit de saison	
Semaine 22	lundi 25 mai 2026	mardi 26 mai 2026	mercredi 27 mai 2026 MENU végétarien	jeudi 28 mai 2026	vendredi 29 mai 2026 MENU végétarien Italien
Entrée	Férié	Pizza	Œufs durs à la mayonnaise	Macédoine parisienne	Salade de tomates et mozzarella
Plat		Filet de saumon au beurre blanc	Pois chiches tikka masala	Émincé de porc ou de dinde à la dijonnaise	Gnocchis à la napolitaine
Accompagnement		Épinards à l'anglaise	Riz	Blé	Panna cotta aux fruits rouges
Produit laitier		Demi-chèvre	Yaourt aromatisé	Cantal	Fruit de saison
Dessert		Fruit de saison	Fruit de saison		

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques