



Dans votre restaurant scolaire Du 20 avril au 15 mai 2026

EN MARRON LE LOCAL

EN VERT LE BIO

EN ORANGE LES LABELS

EN VERT : REPAS VEGETARIEN

lundi 20 avril	mardi 21 avril	jeudi 23 avril	vendredi 24 avril
SALADE MEXICAINE	SALADE VERTE SAUCE VINAIGRETTE	CONCOMBRE BIO SAUCE VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES HVE
SAUTÉ DE PORC IGP SAUCE CURRY	OMELETTE	BOEUF BOURGUIGNON	FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRON
DUO DE CAROTTES ET NAVETS AU MIEL	PETITS POIS	POMMES DE TERRE (LOCALES) PERSILLÉES	BROCOLIS BIO AUX OIGNONS
FROMAGE BLANC NATURE BIO	BÛCHE MI-CHÈVRE BIO	EMMENTAL	YAOURT NATURE
FRUIT DE SAISON	GAUFRE	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
lundi 27 avril	mardi 28 avril	jeudi 30 avril	vendredi 1 mai
FRIAND AU FROMAGE	SALADE VERTE SAUCE VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ ET MAÏS	
ESCALOPE VIENNOISE	BOLOGNAISE DE POIS BIO	SAUTÉ DE VOLAILLE	
HARICOTS VERTS BIO	PÂTES HVE	GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO	FÉRIÉ
TOMME NOIRE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	
FRUIT DE SAISON	COOKIE	FRUIT DE SAISON	
lundi 4 mai	mardi 5 mai	jeudi 7 mai	vendredi 8 mai
CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	SALADE DE PÂTES HVE	MACÉDOINE DE LÉGUMES	
OMELETTE	BOULETTES THAÏ	PARMENTIER	
COEUR DE BLÉ	PURÉE DE CAROTTES	DE POISSON MSC	FÉRIÉ
EMMENTAL	YAOURT NATURE BIO	YAOURT AROMATISÉ	
FRUIT DE SAISON BIO	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	
lundi 11 mai	mardi 12 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
BETTERAVES BIO SAUCE VINAIGRETTE	CONCOMBRE BIO SAUCE VINAIGRETTE		
LASAGNES	JAMBON BRAISÉ		
À LA BOLOGNAISE	POMMES DAUPHINE	FÉRIÉ	PONT
YAOURT AUX FRUITS	CANTAL AOP		
FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS		

INFOS PRODUITS :

Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07) La volaille locale de Royal Bernard à GRANE (26). De nombreux légumes sont LOCAUX/REGIONAUX. NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION. Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26).

Sous réserve des approvisionnements.

Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes. Pour toute info, merci de contacter le service nutrition au 04 75 91 13 92



Dans votre restaurant scolaire Du 18 au 29 mai 2026

MARRON LOCAL	EN VERT LE BIO	EN ORANGE LES LABELS	EN VERT : REPAS VEGETARIEN
lundi 18 mai	mardi 19 mai	jeudi 21 mai MENU ITALIE	vendredi 22 mai
RADIS BEURRE	SALADE DE HARICOTS ROUGES ET POIS CHICHES	SALADE DE TOMATES BIO ET MOZZARELLA	SALADE DE POMMES DE TERRE (LOCALES)
PAËLLA	AIGUILLETES DE VOLAILLE	BOLOGNAISE	FILET DE POISSON MSC
VÉGÉTARIENNE	COURGETTES SAUTÉES À L'AIL	PÂTES HVE	RATATOUILLE
FROMAGE BLANC NATURE BIO	TOMME NOIRE	YAOURT NATURE	EDAM
TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON BIO	TIRAMISU	FRUIT DE SAISON BIO
lundi 25 mai	mardi 26 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
	SALADE COLESLAW	MELON	ROSETTE ET CORNICHONS
	HACHIS	GRATIN DE PÂTES HVE	FILET DE POISSON MSC
FÉRIÉ	PARMENTIER	AUX LÉGUMES	PIPERADE
	YAOURT NATURE BIO	YAOURT SUCRÉ	CAMEMBERT BIO
	FRUIT DE SAISON	BEIGNET	FRUIT DE SAISON BIO

INFOS PRODUITS :

Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07) La volaille locale de Royal Bernard à GRANE (26). De nombreux légumes sont LOCAUX/REGIONAUX. NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION. Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26).

Sous réserve des approvisionnements.

Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes. Pour toute info, merci de contacter le service nutrition au 04 75 91 13 92