















RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 25 MAI AU 5 JUIN 2026

Lundi 25 mai LUNDI DE PENTECOTE		Mardi 26 mai Menu végétarien		Mercredi 27 mai		Jeudi 28 mai		Vendredi 29 mai	
F		Betteraves vinaigrette		Rosette et son cornichon		Taboulé		Salade verte et ses croûtons	
E		Quinoa aux légumes		Escalope de volaille à la crème		Dos de cabillaud et son beurre		Sauté de bœuf au curry	
R		Yaourt à la fraise de la Ferme Maurice		Choux fleurs rôtis		Brocolis		Coquillettes	
I		Cookies chocolat		Gouda		Camembert		Emmental	
E				Boule de glace		Ananas		Cobbler	
Lundi 1er juin		Mardi 2 juin		Mercredi 3 juin		Jeudi 4 juin Menu végétarien		Vendredi 5 juin	
Salade blé, maïs et petit pois		Carottes râpées		Saucisson à l'ail		Cèleri rémoulade		Salade d'orzo méditerranéenne	
Sauté de volaille au miel et vinaigre balsamique		Hachis parmentier et sa salade verte		Filet de merlu sauce bisque de homard		Haricots coco à la tomate		Jambon braisé	
Haricots verts		Fromage de campagne au sucre		Courgettes sautées		Carottes		Ratatouille	
Edam		Prune		Chèvre		Coulommiers		Petit suisse et son sucre	
Yaourt à la vanille de la Ferme Maurice				Abricot		Melon		Clafoutis aux cerises	

Les goûters des accueils périscolaires du soir proposent alternativement fruits frais, fromages, laitages ou féculents (pain, gâteaux...).

À titre exceptionnel, le menu du jour peut être changé.

