



MENUS DU MOIS DE MAI 2026

Des repas bons, sains et gourmands pour bien grandir !



Lundi



Mardi



Jeudi



Vendredi



Semaine
04 au 07



Menu classe CE2-CM1

Achard de Légumes

Rougail saucisses **Bio**

Riz

Concombres

Salade fruits exotiques



Concombres
Pâtes **Bio Carbonara**

Salade

Yaourt **local**



Blinis Jambon Fromage

Sauté de Veau **HVE**

Aux olives vertes/Haricots verts

Bio

Cheese cake Citron



Férieré



Semaine
11 au 12



Crevettes **mayonnaise**
Steak haché de Bœuf **HVE**
Carottes glacées au Thym

Orange **Bio**

Carottes râpées

Riz Cantonnais

Salade

Glace



Férieré



Semaine
18 au 22



Betteraves
Sauté de Lapin Local
à la Moutarde
Pommes de terre vapeur
Compote de pommes



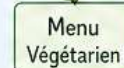
Salade de Tomates
Poulet local à l'Estragon
Pâtes **Bio**
Fraises à la **Chantilly**



Chèvre chaud
Poisson pané
Légumes
Perles du japon lait de coco
Coulis de mangue



Macédoine
Omelette au fromage
Salade
Menu Végétarien
Crème Dessert



Semaine
26 au 29



Férieré

Radis Beurre
Risotto parmesan AOP
Petits pois **Bio**
Yaourt **Local**



Roulé de courgettes
au fromage frais
Couscous à l'Agneau **local**
Semoule **Bio**
Gâteau au chocolat



Concombres
Poisson **d'Oléron**
Riz **Bio**
Petit Suisse



Menu Végétarien

Cuisiné maison

Légumes et fruits frais

Viande d'origine Française

Salade à chaque repas

BIO : Produits bio

HVE : certification haute valeur environnementale.

Chez nous,
ON MANGE !



Bon appétit les gourmands !