

Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Issu de l'agriculture biologique



Viande origine France



MSC : pêche durable



Bleu Blanc Cœur



Origine France garantie



Appellation d'origine Contrôlée



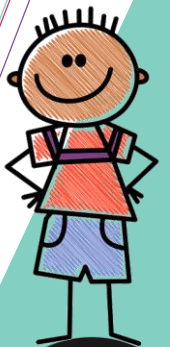
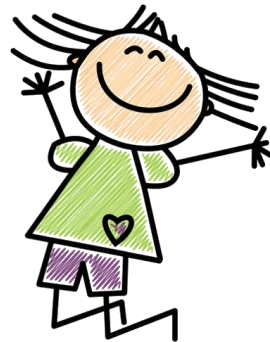
Circuit court origine France



Label Rouge



Certification Environnementale
Niveau 2



Menus des écoles

Menu du 4 au 8 mai 2026



Lundi

Salade de penne BIO au pesto
(Penne BIO, olives, mozzarella, ciboulette)



Filet de lieu MSC sauce Sicilienne



Curry de pois chiches BIO



Haricots verts persillés



Riz BIO



Carré de l'Est



Liégeois chocolat BIO



Pain

Samos

Compote de pomme

Mardi



Salade verte BIO et croûtons



Omelette BIO



Frites et ketchup

Saint Nectaire AOP*



Fruit de saison BIO*



Lait chocolat

Madeleines

Fruit de saison

Mercredi

Carottes râpées BIO vinaigrette



Sauté de bœuf RAV sauce aux oignons



Boulette sarrasin lentilles sauce crème

Brocolis BIO



Emmental BIO



Riz au lait BIO



Fromage blanc aromatisé

Gâteau au yaourt maison

Fruit de saison

Jeudi

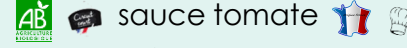
Concombres BIO* sauce bulgare à part



Carbonara de dinde



Egrené de pois féverole BIO sauce tomate



Macaronis BIO et emmental râpé



Yaourt BIO nature* et sucre ROUX



Purée de pomme fraise



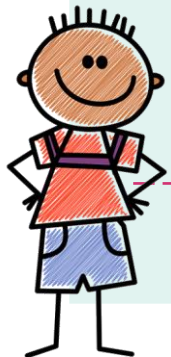
Lait nature

Pain et confiture

Fruit de saison

Vendredi

Férié



*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »



Menus des écoles



Menu du 11 au 15 mai 2026



Lundi



Végétarien

Salade iceberg BIO et côutons



Dahl de lentilles BIO



Semoule BIO



Tomme blanche BIO*



Crème dessert chocolat
agri-éthique commerce équitable



Petit suisse nature et sucre
Pain et barre de chocolat
Compote de pomme fraise



*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »

Mardi

Tomates BIO* mozzarella



Rôti de bœuf BIO au jus



Omelette BIO



Purée de courgettes BIO



Fromage blanc BIO* et sucre
roux



Fruit de saison BIO*



Lait nature
Croissant
Fruit de saison

Mercredi

Piémontaise (pommes terres
BIO) sans viande



Filet de colin MSC sauce aurore



Pavé végétarien épinard
emmental

Haricots beurres persillés



Blé BIO



Cantal AOP



Fruit de saison BIO*



Jus de pomme
Pain et beurre
Petit suisse nature et sucre

Jeudi

Férié

Vendredi

Fermé



QUADRATURE RESTAURATION

Menus des écoles

Menu du 18 au 22 mai 2026



Lundi

Végétarien

Betteraves vinaigrette
échalotte



Riz BIO aux lentilles à la
libanaise



(Riz BIO, lentilles, huile d'olive, cumin,
curcuma)

Sauce à part au yaourt, ail sel,
oignons frits



Yaourt nature BIO* et confiture



Fruit de saison

Jus multifruit
Gâteau maison au citron
Yaourt aromatisé



Région Occitanie

Mardi



Melon BIO*



Saucisse de Toulouse



Saucisse de volaille



Saucisse veggie

Cassoulet

(Haricots blancs BIO, chapelure,
tomates)



Tomme noire des Pyrénées IGP



Fruit de saison BIO*



Lait nature
Cake fourré fraise
Fruit de saison

Mercredi

Salade de perles à la Grecque

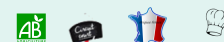


Marmite de cabillaud MSC
sauce aurore



Carré d'épeautre et
boulghour BIO

Carottes BIO Vichy



Emmental BIO



Liégeois chocolat BIO



Petit suisse nature et sucre
Pain et pâte à tartiner
Compote de pomme

Jeudi

Tomates BIO* vinaigrette
balsamique (à part)



Sauté de veau BIO sauce aux
épices



Omelette BIO



Courgettes BIO aux herbes de
Provence



Camembert BIO



Gâteau à la crème de marron



Lait nature
Pain et beurre
Fruit de saison

Vendredi

Végétarien

Concombres BIO* sauce
fromage blanc ciboulette à part



Curry de pois chiche BIO

Semoule BIO aux petits
légumes



Fromage blanc nature BIO et
sucre roux



Fruit de saison BIO*



Samos
Pain
Fruit de saison



*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »

Menus des écoles

Menu du 25 au 29 mai 2026



Lundi

Férié

Mardi

Tomates BIO* vinaigrette et
maïs



Bolognaise de pois féveroles
BIO



Pennes BIO et emmental râpé



Saint Paulin BIO*



Fruit de saison BIO*



Lait chocolat

Pain et beurre

Fruit de saison



Mercredi

Taboulé BIO



Rôti de bœuf RAV sauce
barbecue



Lasagne de légumes du soleil
BIO

Ratatouille BIO



Petit suisse aromatisé BIO



Crème dessert chocolat BIO



Lait nature

Pain au chocolat

Compote de pomme fraise

Jeudi Végétarien

Pastèque BIO*



Gratin de gnocchis chèvre,
pesto et courgettes BIO
(Gnocchis, pesto, chèvre, purée de
tomates, courgettes BIO)



Yaourt nature BIO et sucre*



Gâteau à la noix de coco



Petit suisse nature et sucre

Sablé de Retz

Fruit de saison

Vendredi

Cervelas et cornichon



Roulade de volaille et
cornichon



Œuf dur mayonnaise



Filet de lieu MSC sauce
Napolitaine



Dahl de lentilles BIO



Purée de haricots verts



Saint Nectaire AOP

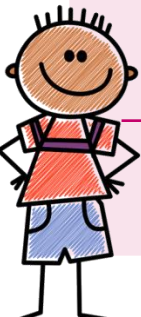


Fruit de saison BIO*



Jus d'ananas
Gâteau maison à la fleur
d'orange

Yaourt nature et sucre



*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »



QUADRATURE RESTAURATION