








































MENUS SCOLAIRES ET ACCUEILS DE LOISIRS

	Semaine du 4 AU 8 MAI 2026					Semaine du 11 au 15 mai 2026				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi Menu européen Chyriote	Vendredi	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Entrée	Salade coleslaw	Tomates vinaigrette	Asperges vinaigrette	Houmous et son pain pita	FÉRIÉ	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées BIO aux dés d'emmental 	Concombres BIO fêta 	FÉRIÉ ASCENSION	PONT
Plat	Pizza steak and cheese (PA pizza au fromage)	Hachis Parmentier végétal aux lentilles	Poisson MSC à la bordelaise 	Moussaka (PA moussaka végétale)		Croque fromage	Omelette BIO ail et fines herbes 	Poisson MSC à la Florentine 		
Garniture	Mâche		Riz BIO safrané 			Salade mélangée	Purée de potimarron	Épinards à la crème		
Produit laitier	Semoule au lait vanillée	Fromage à tartiner BIO 	Yaourt aromatisé BIO 	Dés de fêta AOP 		Cantal AOP 	Fromage blanc BIO au coulis de fruits rouges 	Tarte citron meringuée		
Dessert		Fruit de saison	Fruit de saison	Dessert aux amandes		Fruit de saison				
Goûter			Lait aromatisé chocolat & Brioche 					Fruit & Pain de mie complet + fromage à tartiner		
Les Labels Qualité	Agriculture Biologique 	Label Rouge 	Haute Valeur Environnementale 	Commerce Équitable 		Indication Géographique Protégée 	Appellation d'Origine Contrôlée ou Protégée  	Pêche Durable 		

Semaine du 18 au 22 mai						Semaine du 25 au 29 mai 2026				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi REPAS FROID	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tomates vinaigrette	Concombres vinaigrette	Pizza aux 4 légumes	Courgettes râpées au citron	Salade de pois chiches aux légumes		Melon	Concombres vinaigrette	Salade de fonds d'artichaut et pommes de terre vinaigrette	Radis beurre
Plat	Lasagnes aux légumes	Rôti de porc* & Ketchup local de Blanquefort (PA falafels pois chiches)	Poisson MSC sauce citron 	Escalope de poulet HVE au (PA Émincé végétal au jus) 	Chipolata* (PA saucisse végétale)	FÉRIÉ PENTECÔTE	Salade Marco Polo (salade de pâtes et surimi)	Paupiette de veau sauce aux champignons (PA : paupiette de poisson sauce aux champignons)	Colombo de porc* (PA : colombo végétal)	Oeufs BIO brouillés à la portugaise 
Garniture		Pommes noisettes	Carottes Vichy BIO 	Coquillettes fromage râpé	Duo de Ratatouille et riz			Haricots verts persillade	Riz semi complet BIO au beurre 	Petits pois BIO à l'oignon 
Produit laitier	Fromage à tartiner	Yaourt nature sucré BIO 	Comté AOP 	Fraises chantilly	Edam	Fromage blanc nature individuel + miel	Cantal AOP 	Petits suisses BIO au sucre 	Chou pâtissier vanille	
Dessert	Compote BIO 		Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison	Fruit de saison		
Goûter			Yaourt & madeleine				Fruit frais & quatre-quart			
Les Labels Qualité	Agriculture Biologique 	Label Rouge 	Haute Valeur Environnementale 	Commerce Équitable 	Indication Géographique Protégée 	Appellation d'Origine Contrôlée ou Protégée  	Pêche Durable 	Spécialité Traditionnelle Garantie 