

Menu (semaine du 20 au 24 AVRIL 2026)

Lundi 20 AVRIL	Mardi 21 AVRIL	Jeudi 23 AVRIL	vendredi 24 AVRIL
<p>CREPE FROMAGE</p> <p>NUGGETS DE POULET</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE TOMATES / MOZZA</p> <p>JAMBON CHAUD SCE BASQUAISE</p> <p>PATES AU FROMAGE</p> <p>ECLAIR</p>	<p>PATE DE CAMPAGNE</p> <p>BLANQUETTE DE DINDE</p> <p>JARDINIERE DE LEGUMES</p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p>ŒUF MAYONNAISE</p> <p>PIZZA</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



LOAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU *(semaine du 27 AVRIL AU 01 MAI 2026)*

<p>lundi 27 AVRIL</p>	<p>Mardi 28 AVRIL</p>	<p>Jeudi 30 AVRIL</p>	<p>Vendredi 1ER MAI</p>
<p>SAUCISSON SEC</p> <p>RISSOLETTE DE VEAU</p> <p>PATES /BATONNIERE DE LEGUMES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>TABOULE</p> <p>OMELETTE PDT+LARDONS</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>YAOURT</p>	<p>SALADE COQUILLETES / MAIS /SURIMI</p> <p>SAUCISSE SCE MOUTARDE</p> <p>LENTILLES</p> <p>COMPOTE DE POMME</p>	<p>FERIE</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc..., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



CIRCUIT COURT



VIANDE FRANÇAISE



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



APPELLATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE MSC



PÊCHE DURABLE



LOAILLE FRANÇAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU *(semaine du 04 AU 08 MAI 2026)*

<p>lundi 04 MAI</p>	<p>Mardi 05 MAI</p>	<p>Jeudi 07 MAI</p>	<p>vendredi 08 MAI</p>
<p>CREPE AU FROMAGE</p> <p>RAVIOLI</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>CAROTTES RAPEES</p> <p>SAUTE DE PORC BASQUAISE</p> <p>PUREE AUX CAROTTES</p> <p>FLAN CHOCOLAT</p>	<p>SALADE VERTE / PICATAS</p> <p>D'OMELETTE</p> <p>PAELLA AU POULET</p> <p>RIZ</p> <p>CHURROS</p>	<p>FERIE</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc..., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELATION D ORIGIN E CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE
DURABLE
MSC



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU *(semaine du 11 AU 15 MAI 2026)*

<p>Lundi 11 MAI</p>	<p>Mardi 12 MAI</p>	<p>Jeudi 14 MAI</p>	<p>vendredi 15 MAI</p>
<p>SALADE STRASBOURGEOISE</p> <p>CORDON BLEU</p> <p>CAROTTES PERSILLEES</p> <p>FRUIT</p>	<p>MORTADELLE</p> <p>SAUTE DE BŒUF FACON CARBONNADE</p> <p>PUREE</p> <p>FROMAGE BLANC</p>	<p>SALADE VERTE / EMMENTAL/TOMATE</p> <p>SPAGHETTIS BOLOGNAISE</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>CAROTTES RAPEES</p> <p>POISSON SCE CIBOULETTE</p> <p>POELLEE DE LEGUMES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type: gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE



APPELATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE

VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU *(semaine du 18 AU 22MAI 2026)*

<h2>Lundi</h2> <p>18 MAI</p>	<h2>Mardi</h2> <p>19 MAI</p>	<h2>Jeudi</h2> <p>21 MAI</p>	<h2>Vendredi</h2> <p>22 MAI</p>
<p>PATE DE FOIE</p> <p>LAZAGNE BOLOGNAISE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>YAOURT</p>	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>BETTERAVES EN SALADE</p> <p>OMELETTE AUX PDT</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE VERTE / CROUTONS / FROMAGE</p> <p>BROCHETTE MIXTE</p> <p>POMME DE TERRE PERSILLEES</p> <p>FLAN VANILLE <i>(lait bio)</i></p>	<p>SALADE DE HARICOTS VERTS / MAIS / TOMATE</p> <p>FILET DE POISSON SCE KETCHUP</p> <p>RIZ A LA TOMATE</p> <p>LIEGEOIS</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatifs à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELLATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE