

Menu



RESTAURANT SCOLAIRE



MAI 2025



Du 5 au 9 mai

Lundi

- Quiche Lorraine
🇫🇷 Émincé de bœuf / Courgette
● Fromage blanc / Fruit

Mardi

- Salade verte
Raviolis aux Fromages
Fromage / Twix Glacé

Mercredi

- Menu « anti-gaspi »
Communiqué sur le tableau
d'affichage des Poussins

Jeudi

- Férié

Vendredi

- Tomate
Paella au poulet 🇫🇷
● Fromage / Fruit

Du 12 au 16 mai

Lundi

- Pâte jambon emmental 🇫🇷
Poulet corn flakes / Haricots verts
Fromage / Fruit

Mardi

- Œuf dur
● Lentilles aux petits légumes
● Yaourt / Compote

Mercredi

- Menu « anti-gaspi »
Communiqué sur le tableau
d'affichage des Poussins

Jeudi

- Salade

- 🇫🇷 Rôti de porc / Petits pois carottes
● Fromage / Tarte aux pommes ●

Vendredi

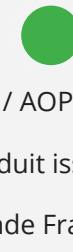
- Concombre
● Fish and chips
● Entremet chocolat / Fruit



Labels & Certifications



Bio



Produit à Haute valeur environnementale



Local



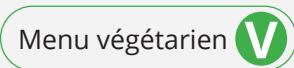
IGP / AOP / AOC / Label Rouge / Spécialité traditionnelle garantie



Produit issu de la pêche durable ou équivalent



Viande Française



Menu végétarien

Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l, Lupin, Mollusques. Pour plus de renseignements, se reporter au tableau d'information sur les allergènes alimentaires ou auprès du service de restauration scolaire. Les cas d'allergie connus des enfants doivent être signalés aux services scolaires et périscolaires et faire l'objet, le cas échéant, d'un plan d'accueil individualisé.

Menu



RESTAURANT SCOLAIRE



MAI 2025



Du 19 au 23 mai

Lundi

- Carottes râpées
- Omelette / Ratatouille ●
- Fromage / Brownies

Mardi

- Betteraves à l'échalote
- Blanquette de poisson / Riz
- Fromage blanc / Fruit

Mercredi

- Menu « anti-gaspi »
- Communiqué sur le tableau d'affichage des Poussins

Jeudi

- Coleslaw
- Cordon bleu / Pâtes ●
- Fromage / Sunday caramel

Vendredi

- Mortadelle de Bologne
- Sauté de porc / Poêlé de légumes verts
- Fromage / Fruit

Du 26 au 30 mai

Lundi

- Concombre
- Poulet basquaise / Riz
- Fromage / Ananas au sirop

Mardi

- Taboulé
- Poisson meunière / Epinards à la crème
- Yaourt framboise / Fruit

Mercredi

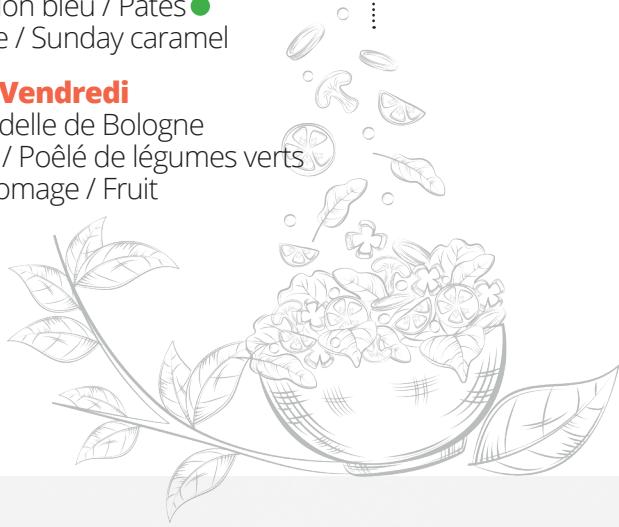
- Menu « anti-gaspi »
- Communiqué sur le tableau d'affichage des Poussins

Jeudi

- Férié

Vendredi

- Fermé



Labels & Certifications



Bio



Produit à Haute valeur environnementale



Local



IGP / AOP / AOC / Label Rouge / Spécialité traditionnelle garantie



Produit issu de la pêche durable ou équivalent



Viande Française

Menu végétarien

Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l, Lupin, Mollusques. Pour plus de renseignements, se reporter au tableau d'information sur les allergènes alimentaires ou auprès du service de restauration scolaire. Les cas d'allergie connus des enfants doivent être signalés aux services scolaires et périscolaires et faire l'objet, le cas échéant, d'un plan d'accueil individualisé.

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

mise à jour le 26/11/2019

P = Présence sûre

T = Trace

ENTRÉES

	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sesame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Champignon à la crème			P				P			P				
Crème d'asperge	P		T				P		T	T				
crepe à l'emmental	P	T		T			P		T	T				
Cruditée										P				
Feuilleté fromage	P		T			T	P	T						
feuilleté poulet morilles	P	T	P	T		T	P		T	T				T
Friand fromage	P		T			T	P	T						
Maquereaux moutarde				P						P				
Œuf dur			P											
Paté de campagne	P		T			T	T	T		T				
Piémontaise		T	P	T			T		T	P				T
Quiche lorraine	P	T	P	T					T	T				T
riz à la niçoise				P						T				
Salade de lentilles		T	T	T			T			P				T
Salade de pate au jambon fromage	P						P			P				
Salade de pate au saumon	P			P						P				
Soupe de légumes	T		T				P		T					
Taboulé	P						T							
Taboulé	P		T				T			P	T			
Velouté de légumes			T				P		P	T				



P = Présence sûre

T = Trace

PLATS CHAUDS

	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soya	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sesame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
--	--------	----------	------	---------	----------	------	------	---------------	--------	----------	--------	---------------------------------	-------	------------

Aiguillette de poulet panée	P		T			T	T							
Beignet de poisson	P		P				P							P
Blanquette de la mer		P		P			P		T					
boul bœuf bio	P													
Boul'agneau	T		T			P	T							
Boul'agneau	T		T			P	T							
Brandade de morue		P		P			P			P				
Brochette de dinde méxi-caine	T					T	T							
Cannelloni	P		P				P		P				P	
colin grillé sauge et tomate				P										
Cordon bleu	P						P							
Crepe jambon emmental	P	T	P	T			P	T	T	T	T		T	
Crepe jambon emmental	P	T		T			P	T		T	T		T	
Croquette de poisson	P													
Emincé de volailles kebab	P					T	P			T				
Escalope panée viennoise	P		P			T	P		T					
Escalope viennoise	P													
Hachi parmentier	P						P	P					P	
Hachi parmentier	P						P		P				P	
Lasagne	P	T	P	T	T	T	P	P	T	T	T		T	T
Lasagne de légumes	P	T		T		T	P	T	T	T	T		T	
Lasagne ricotta epinard	P		P				P							
Merlu sauce vierge	T		T					T						
Normandin de veau	T		T			P	P							
Paella		P		P			P		P			P		P
Parmentier de canard	P		P				P		P					
Paupiette de poulet	T					T								
Pavé poisson napolitain/italiano	P			P			P					P		
Pépite de hoki	P					T			T					T
Poisson à la Bearnaise	P													
Poisson à la provençale	P						P							
Poisson meunière	P		P				P							T
Poisson meunière	P		T				P							T
potato burger	P		P			P	P							
Purée							P							
Purée 4 légumes	T					T	P		T	T				
Raviolo 5 fromage	P		P			T	P							
Rissolette de veau	P		T			P	T							
Sauce Béarnaise	T	T	P	T		T	T		T			P		T
Sauce Hollandaise	T	T	P	P		P	P		T					T
Sauce poivre	P	T	T	T		T	P		T					T
Sauce viande	P	T	T	T		T	T		T					T
Sauce vin blanc	P	P	T	P			P		T					
Sauce vin blanc(poisson)	P		T	P			P		T				P	
Tartiflette							P					P		
Tomate farcie	P					T								
Tout les émincé et sauté	P		T				P		P					
Toutes les omelettes			P											

P

= Présence sûre

T

= Trace

FROMAGE

	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sesame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Entremet							P							
Fromage							P							
Fromage blanc							P							
Yaourt							P							

DESSERTS

Beignet	P		P		T	T	T	T						
Brownie	P		P			P	T	P						
Cake citron	P		P			T	T	T					T	T
Chou à la crème	P		P					P	T					
Cookie	P		P			P	T	T						
Eclair	P		P			T	P							
Entremet								P						
Flan	P		P		T		P	T						
Gateau basque	P		P			T	P	T						
Gateau breton	P						P							
Gaufre	P		P			P								
Marbré chocolat	P		P						T					
Tarte chocolat	P		P			P	P	T						
Tarte pomme	P													
Tarte pomme normande	P		P				P							