



## Menus Scolaires Mai 2026

### Signalétique menus



Aide UE à destination des écoles

> **BIO** : Produit issu de l'Agriculture Biologique

> **Signe d'Identification de Qualité ou d'Origine (AOP, IGP, AOC, Label rouge)** : Produit labellisé



### Origine des viandes

Viandes \* : origine France  
Viandes\*\* : origine UE, Royaume Uni

### Avertissement

Ces menus peuvent être modifiés selon aléas



Direction de la Restauration collective

Lundi 4 mai	Mardi 5 mai		Jeudi 7 mai	Vendredi 8 mai
Tomate croc'sel Croque au fromage & salade verte Yaourt BIO Kiwi	Concombre vinaigrette Curry de haricots rouges Riz basmati BIO Cantal AOP Purée pomme abricot BIO	/	Macédoine vinaigrette Bœuf* aux olives Coquillettes Emmental Orange	<b>FÉRIÉ</b>
Lundi 11 mai	Mardi 12 mai		Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Radis & beurre Tarte courgette tomate chèvre & salade verte Mini cabrette BIO Pêche au sirop	Salade verte BIO Rôti de veau* Purée de pomme de terre Fromage blanc BIO Pomme BIO	/	<b>FÉRIÉ</b>	<b>FERMÉ</b>
 Lundi 18 mai	Mardi 19 mai		Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Céleri rémoulade Poulet* rôti Ratatouille Gouda Purée pomme pêche	Tomates croc'sel Pané de blé fromage & épinards Petits pois BIO Flan nappé caramel Orange	/	Houmous Filet de hoki à la crème Poêlée rustique Petit fromage frais Pomme BIO	Salade verte BIO Sauté de veau* Marengo Penne BIO Tomme noire des Pyrénées IGP Cocktail de fruits
Lundi 25 mai	Mardi 26 mai		 Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
<b>FÉRIÉ</b>	Tomates croc'sel Tarte aux 3 fromages & salade verte Camembert BIO Purée pomme BIO	/	Salade de blé, tomate & maïs Couscous de pois chiche BIO Courgettes au thym Edam Pomme BIO	Haricots verts en salade Brandade de poisson Chanteneige BIO Gâteau à la carotte
<b>Fruits &amp; légumes du mois de mai</b>				
 <b>Repas pouvant être consommés froids en cas de fortes chaleurs :</b>				
- lundi 18 mai				
- jeudi 28 mai				