




Menus du 4 au 8 mai

Écoles maternelle et élémentaire

Lundi
4 mai

Brocoli en salade 


Poulet grillé

Frites 

 Fromage blanc 

 Fraises 

Mardi
5 mai

Feuilleté fromage 

Filet de poisson du marché grillé

Printanières de légumes


 Cantal 


Abricot

Mercredi
6 mai

Jeudi
7 mai

Repas
végétarien

Concombre à la Grecque 

Soufflé de choux-fleur 

Salade de Batavia*

 Saint-Nectaire 

Brownies

Vendredi
8 mai

 Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles


* Non servie à l'école maternelle suite à un audit réalisé

Menus pouvant être modifiés en fonction de l'approvisionnement


EGALIM :

Depuis le 1^{er} janvier 2022, les repas servis en restauration collective doivent comprendre **au moins 50% en valeur de produits durables ou sous signes d'origine ou de qualité dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.**

Certains labels et démarches sont officiellement reconnus et éligibles Egalim : AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge

 Label Rouge

 Agriculture Biologique

 Appellation d'origine protégée

 Haute Valeur Environnementale

Tous les repas sont
préparés sur place
par l'équipe de
la cuisine centrale





Menus du 11 au 15 mai

Écoles maternelle et élémentaire

Lundi
11 mai

Salade fromagère

Rôti de porc 

Lentilles vertes 


Petit suisse

Poire chocolat

Mardi
12 mai

Tomates en salade

Blanquette de poisson

Carottes sautées 

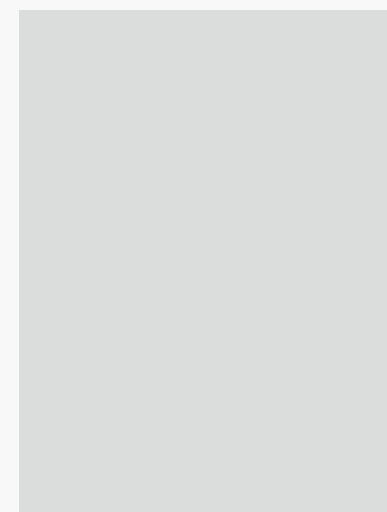
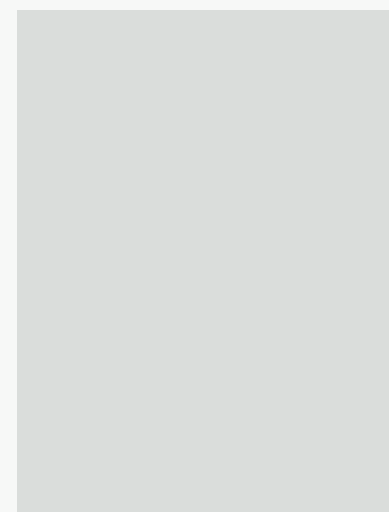
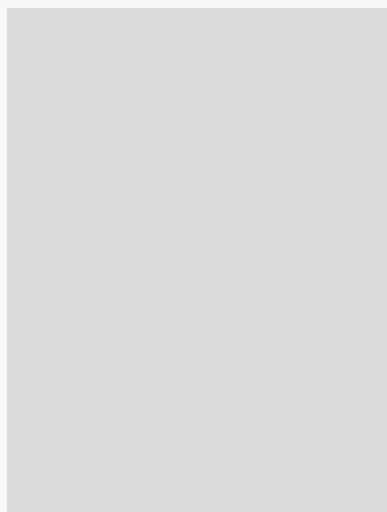
 Mimolette 



Smoothie

Mercredi
13 mai

Jeudi
14 mai

Vendredi
15 mai



  Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles
Menus pouvant être modifiés en fonction de l'approvisionnement

EGALIM :

Depuis le 1^{er} janvier 2022, les repas servis en restauration collective doivent comprendre **au moins 50% en valeur de produits durables ou sous signes d'origine ou de qualité dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.**

Certains labels et démarches sont officiellement reconnus et éligibles Egalim : AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge



Agriculture Biologique



Appellation d'origine protégée



Haute Valeur Environnementale

Tous les repas sont
préparés sur place
par l'équipe de
la cuisine centrale



Menus du 18 au 22 mai


Écoles maternelle et élémentaire

Objectif :
Zéro miette dans
mon **assiette**

Lundi
18 mai

Repas
végétarien


Concombres

Lasagnes au fromage 

Salade de fruits

Mardi
19 mai

Feuilleté fromage

Saucisse de Toulouse 


Purée de pommes de terre

Cerises

Jeudi
20 mai

Tomates maïs


Filet de poisson gratiné

Haricots verts maître d'hôtel 

 **Etoriki** 

Mirabelles au sirop



Vendredi
21 mai

Céleri rémoulade 

Paëlla au poulet 

 **Comté** 

Glace vanille ou fraise

  Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles
Menus pouvant être modifiés en fonction de l'approvisionnement


EGALIM :


Depuis le 1^{er} janvier 2022, les repas servis en restauration collective doivent comprendre **au moins 50% en valeur de produits durables ou sous signes d'origine ou de qualité dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.**

Certains labels et démarches sont officiellement reconnus et éligibles Egalim : AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge

 Label Rouge

 Agriculture Biologique

 Appellation d'origine protégée

 Haute Valeur Environnementale

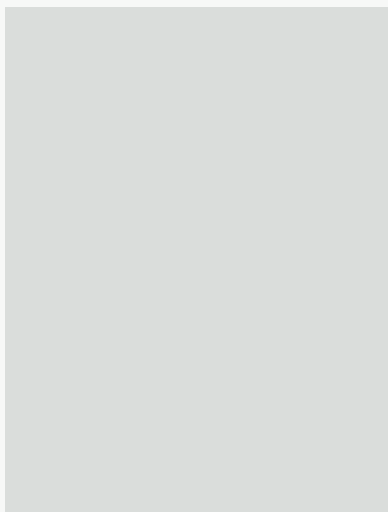
Tous les repas sont
préparés sur place
par l'équipe de
la cuisine centrale



Menus du 25 au 29 mai

Écoles maternelle et élémentaire

Lundi
25 mai



Mardi
26 mai

Repas
végétarien

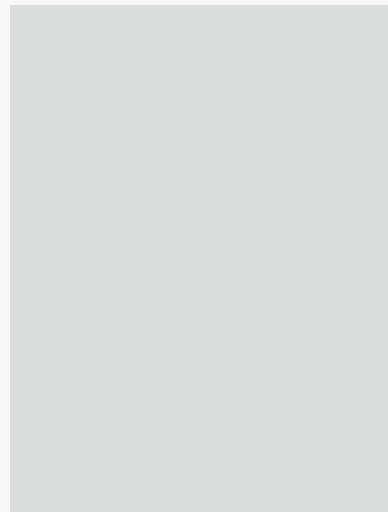
Betteraves en salade 

Haché du maraîcher

Tome de Montagne

Salade Acapulco

Mercredi
27 mai



Jeudi
28 mai

Melon

Petit salé

Lentilles Dijonnaises


Bûche de chèvre

Ananas au caramel



Vendredi
29 mai


Crêpes aux fromages

Poisson de la Criée à l'Anglaise

Purée de carottes 

 Fromage blanc 

 Fraises 

 Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles
Menus pouvant être modifiés en fonction de l'approvisionnement

EGALIM :

Depuis le 1^{er} janvier 2022, les repas servis en restauration collective doivent comprendre **au moins 50% en valeur de produits durables ou sous signes d'origine ou de qualité dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.**

Certains labels et démarches sont officiellement reconnus et éligibles Egalim : AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge

Label Rouge



Agriculture Biologique



Appellation d'origine protégée



Haute Valeur Environnementale

Tous les repas sont
préparés sur place
par l'équipe de
la cuisine centrale