

# Restaurant scolaire mai 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



du 27/04 au 01/05	Assiette de charcuteries *15 Emincés de volaille Duo de carottes Yaourt *3	Betteraves *11 Œuf mollet florentine *2 Pommes de terre Fromage *3 Fruit	Carottes râpées *11 Tartiflette *3 Compote de fruits rouges Biscuit	Friand au fromage *3 Steak haché Frites Liégeois au chocolat *3 Fruit	FÉRIÉ 
du 04/05 au 08/05	Macédoine de légumes *2 Colin sauce agrume *3 Riz madras Fromage *3	Méli-mélo de crudités Bavette au bleu *3 Purée de carottes *3 Yaourt *3 Fruit	Tarte fromagère *3 Omelette fromagère *2 et 3 Quinoa Fruit	Carottes râpées *11 Saucisse Flageolets Fruit	FÉRIÉ
du 11/05 au 13/05	Œuf mimosa *2 et 11 Steak haché de veau Duo de haricots Fromage *3	Tarte fromagère *3 Poulet Navets au miel Compote liégeoise	Céleri vinaigrette Raviolis au bœuf Glace *3	FÉRIÉ	PONT
du 18/05 au 22/05	Céleri rémoulade *11 Escalope de volaille Poêlée de légumes Fromage blanc *3	Friand au fromage *3 Chipolata Lentilles Fruit	Menu à thème Burger Frites Glace *3	Concombres en salade et céréales *11 Tagliatelles fromagères *3 et 2 Fruit	Assiette de charcuteries *15 Roti de porc sauce tomate Riz Flan pâtissier *3
du 26/05 au 29/05	FÉRIÉ	Chou-fleur *11 Ravioles de légumes à la sauce forestière Crème dessert chocolat	Salade composée *11 Steak haché Haricots beurre Yaourt nature *3	Salade verte *11 Curry de poisson à la coco Riz Fromage *3	Betteraves râpées Risotto de légumes Cordon bleu Fruit



## \* ALLERGENES

1 gluten	6 soja	11 moutarde
2 œuf	7 lentille	12 crustacés
3 lait	8 sésame	13 poisson
4 arachide	9 lupin	14 mollusques
5 fruit à coque	10 céleri	15 sulfites



Agriculture bio

Produits locaux

Surgelés

Fabriqués à partir de produits bruts

Menu végétarien



Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"

Les assaisonnements et sauces sont proposés en complément des aliments

Les menus sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications d'approvisionnement