

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 4 au 8 Mai 2026	LE JOUR DU Friand au fromage Riz à la Méditerranéenne Carré Fruit	Potage de courgettes Brandade de colin Saint Nectaire AOC Crème dessert à la vanille	Taboulé Cordon Bleu Epinards à la Crème & pommes de terre Emmental Fruit	Carottes râpées vinaigrette basilic Sauté de bœuf au jus Pâtes tortis & fromage râpé Yaourt nature Compote de pommes	FERIE
	LE JOUR DU Salade de concombres vinaigrette Emincé de pois sauce Champêtre Riz Créole Yaourt arôme Fruit	Salade de tomates vinaigrette au miel Hachis Parmentier Saint Paulin Flan nappé au caramel	Goûter : Lait nature Chocolat & pain Salade de pénnes à la Parisienne Escalope de poulet sauce Forestière Haricots verts à l'ail & persil Fromage blanc nature Gâteau Basque	FERIE	
Semaine 11 au 15 Mai 2026	Melon Sauté de bœuf sauce Bourgogne Petits pois carottes Tomme Compote de bananes	LE JOUR DU Salade de Haricots verts vinaigrette Croq végétal à la tomate Macaronis & fromage râpé Fraidou Fruit	Goûter : Fruit Gaufrette à la vanille Salade de coleslaw Sausisse de volaille Purée de pommes de terre Carré Liégeois au chocolat	Salade Iceberg vinaigrette à la pomme Frigousse de poulet Riz aux champignons Fromage frais sel de Guérande Far Breton aux pruneaux	Pont de l'Ascension
	Semaine 18 au 22 Mai 2026	LE JOUR DU Salade de tomates vinaigrette Gratin Campagnard (lentilles) Camembert Flan nappé au caramel	Goûter : Fruit Gaufre Fantasia Salade piémontaise sans jambon Steak de colin sauce citron Ratatouille Yaourt arôme Fruit	Melon Sauté de porc sauce Dijonnaise Sauté de poulet sauce Dijonnaise Semoule Fromage blanc nature Compote de fraise	
Semaine 25 au 29 Mai 2026	FERIE	Salade de concombre & maïs vinaigrette orientale Lasagnes à la bolognaise Saint môret Cake au chocolat & courgettes	Goûter : Jus de pommes Confiture d'abricots & pain	Fromage blanc nature Compote de fraise	

Recette maison

Innovation culinaire

Repas végétarien

Produits locaux

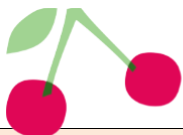
Ingrédient principal bio

Issu de notre légumerie

Label rouge

Poisson MSC

Viande d'origine France



ECOLE MATERNELLES

MENUS MAI 2026



	Lundi LE JOUR DU	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 5 au 8 Mai 2026	LE JOUR DU Friand au fromage Riz à la Méditerranéenne Fruit	Brandade de colin Saint Nectaire AOC Crème dessert à la vanille	Taboulé Cordon Bleu Epinards à la Crème & pommes de terre Fruit	Carottes râpées <i>vinaigrette basilic</i> Sauté de bœuf au jus Pâtes tortis & fromage râpé Yaourt nature	FERIE
Semaine 11 au 15 Mai 2026	LE JOUR DU Salade de concombres <i>vinaigrette</i> Emincé de pois sauce Champêtre Riz Créole Yaourt arôme	Salade de tomates <i>vinaigrette au miel</i> Hachis Parmentier Flan nappé au caramel	Goûter : Lait nature Chocolat & pain Salade de penne à la Parisienne Escalope de poulet sauce Forestière Haricots verts à l'ail & persil Gâteau Basque	FERIE	Pont de l'Ascension
Semaine 18 au 22 Mai 2026	Melon Sauté de bœuf sauce Bourgogne Petits pois carottes Compote de bananes	LE JOUR DU Salade de Haricots verts <i>vinaigrette</i> Croq végétal à la tomate Macaronis & fromage râpé Fruit	Goûter : Fruit Gaufrette à la vanille Saucisse de volaille Purée de pommes de terre Carré Liégeois au chocolat	 Frigousse de poulet Riz aux champignons Fromage frais sel de Guérande Far Breton aux pruneaux	Pizza au fromage Boulettes de poisson pané & citron Haricots beurre Fruit
Semaine 25 au 29 Mai 2026	FERIE	LE JOUR DU Salade de tomates <i>vinaigrette</i> Gratin Campagnard (lentilles) Flan nappé au caramel	Salade Piémontaise sans jambon Steak de colin sauce citron Ratatouille Yaourt arôme Goûter : Jus de pommes Confiture d'abricots & pain	Sauté de porc sauce Dijonnaise Sauté de poulet sauce Dijonnaise Semoule Fromage blanc nature Melon	Salade de concombre & maïs <i>vinaigrette orientale</i> Lasagnes à la bolognaise Cake au chocolat & courgettes

