







### Du 6 avril au 10 avril 2026 vacances scolaires

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Betteraves	Soupe à la tomate Emmental râpé à part	<b>*** repas végétarien ***</b>	 Salade verte BIO et maïs Vinaigrette basilic
Plat protidique	<b>Férié</b>	Raviolis de saumon	 Rôti de bœuf charolais <b>*œuf dur sauce béchamel</b>	Boulettes de blé sauce tomate	Filet de colin sauce champignons crémée
Sa garniture			 Bouquet de légumes BIO	Lentilles	Purée de panais Emmental râpé
Produits laitiers		 Yaourt nature sucré BIO	<b>Mimolette</b>	 Brie BIO	<b>Gouda</b>
Desserts		Fruit frais	Fruit frais	 Fruit frais BIO	Cake chocolat et noix
Goûters		Pain confiture Lait nature	Petit beurre Fromage blanc vanille	Pain chocolat noir tablette Yaourt aromatisé	Pain confiture de lait Fruit frais

Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs



# QU'EST-CE QU'ON MANGE À L'ÉCOLE AUJOURD'HUI ?

## Menus

Au restaurant scolaire, je mange : des produits **BIO**, des fruits et légumes **de saison de notre région**, de la **viande de qualité** (race à viande, porc label "bleu, blanc, cœur", volailles label rouge), du **poisson**, du pain d'un **boulangier d'Eysines**, etc.

Du 13 au 17 avril 2026 **vacances**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	<b>Cœurs de palmiers et maïs</b>	Carottes râpées Et dés de Mimolette	<b>*** Repas végétarien ***</b> <b>Brocolis aux herbes</b>		Celeri rémoulade BIO
Plat protidique	Sauté de bœuf BIO sauce tomate origan <b>*orge BIO dahl de lentilles</b>	Emincé de saumon sauce curry	Clafoutis de patate douce, pdt et mozzarella	Cordon bleu de volaille <b>*pané fromager</b>	Cassoulet <b>*saucisse végétale de blé et de pois</b>
Sa garniture	Orge perlé BIO	Epinards branche bio à la crème	Salade verte BIO	Ratatouille	Haricots blancs
Produits laitiers	Coulommiers		Fromage blanc au miel ( à part)	Saint Nectaire AOP	<b>Fromage fondu vache qui rit</b>
Desserts	Fruit frais	Mousse au chocolat	Fruit frais	Fruit frais BIO	Crème dessert saveur vanille
Goûters	Sablés Lait chocolat	Pain confiture Fruit frais	Madeleine Petit fromage frais sucré	Pain miel Yaourt aromatisé	Pain chocolat au lait tablette Fruit frais

Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée














Agriculture biologique



Elémentaire

Du 20 au 24 avril 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	*** Repas végétarien ***  Coleslaw		Carottes râpées	*** Assiette découverte ***  Salade verte BIO  aux pommes et oranges	Crêpe Emmenthal
Plat protidique	 Riz BIO et dahl de lentilles corail	 Rôti de bœuf charolais <b>*Beignet de mozzarella</b>	 Hoki pmd sauce basquaise	 Poulet rôti label rouge  <b>*Omelette</b>	 Emincé de porc label rouge sauce aigre douce  <b>*Emincé végétal pois chiches</b>
Sa garniture	<b>Salade iceberg</b>	Petits pois mijotés	 Macaroni bio semi complet Emmenthal râpé à part	<b>Purée de céleri et pomme cube</b>	 Carottes BIO
Produits laitiers	 Cantal AOP	Tomme blanche	<b>Croûte noire</b>	Fromage frais sucré	<b>Saint Paulin</b>
Desserts	Ile flottante	 Fruit BIO	Fromage blanc et coulis de fruits rouges		Fruit frais BIO 
Goûters			Pain confiture Fruit frais		



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture biologique



Elémentaire









# QU'EST-CE QU'ON MANGE À L'ÉCOLE À L'ÉCOLE AUJOURD'HUI ?

## Menus

Au restaurant scolaire, je mange : des produits **BIO**, des fruits et légumes **de saison de notre région**, de la **viande de qualité** (race à viande, porc label "bleu, blanc, cœur", volailles label rouge), du **poisson**, du pain d'un **boulangier d'Eysines**, etc.

Du 27 au 30 avril 2026

Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	<b>*** Repas végétarien ***</b>  <b>Maïs, poivrons Emmenthal</b>	<b>Les Antilles</b> <i>Menu proposé par les enfants du conseil municipal</i>  Accras de morue	Salade verte et dés d'Emmenthal	Soupe à la tomate	
Plat protidique	 Semoule BIO pois chiches sauce marocaine	 Colombo de porc label rouge <b>*hoki sauce coco citron vert</b>	 Sauté de bœuf BIO au thym <b>*Omelette</b>	<b>Filet de poisson frais sauce citron</b>	Férié
Sa garniture		 Riz BIO	Julienne de légumes et pommes de terre	 Coquillettes BIO semi complètes Emmenthal râpé Ratatouille	
Produits laitiers	Brie		<b>Fromage frais tartare nature</b>		
Desserts	Fruit frais	Ananas	Fruit frais	 Yaourt BIO aromatisé saveur vanille	
Goûters			Pain chocolat noir tablette Petit fromage frais sucré		



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée











Agriculture biologique



Elémentaire

Du 4 au 8 mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	<b>Betteraves</b>	Tomate et dés d'Emmenthal	<b>Macédoine mayonnaise</b>	*** <b>Amuse-bouche</b> *** <b>Pruneaux secs</b>  <b>Repas végétarien</b>  Courgettes râpée et maïs Dés de Mimolette	
Plat protidique	 Raviolis de légumes BIO	Chipolatas <b>*saucisse végétale de blé et pois</b>	 Emincé de dinde façon yassa <b>*Egréné végétal (protéines de pois et de blé) façon bolognaise</b>	 Dahl de riz BIO et lentilles béluga	<b>Férié</b>
Sa garniture	Salade verte	 Carottes	 Coquillettes bio semi complet		
Produits laitiers	 Yaourt aromatisé		 Cantal AOP		
Desserts	Fruit frais	Fromage blanc et confiture de fraise (à part)	 Fruit frais BIO	Fruit frais	
Goûters			Palet breton Yaourt nature sucré		



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée











Agriculture biologique



Elémentaire

Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs

Du 11 au 15 mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	 Haricots verts	Salade verte, noix Dés d'Emmenthal	 Concombres rondelles		
Plat protidique	Raviolis de saumon	 Rôti de bœuf charolais <b>*boulettes de blé sauce tomate</b>	 Filet de lieu sauce bretonne		
Sa garniture	Salade verte	 Haricots verts BIO à l'ail	 Semoule BIO		
Produits laitiers	 Saint Nectaire AOP		Tomme blanche		
Desserts	 Fruit frais BIO	Riz au lait	Fruit frais		
Goûters			Pain assortiment confiture Lait chocolat		



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée












Agriculture biologique



Elémentaire

Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs

Du 18 au 22 mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	<b>Repas végétarien</b> <b>Betteraves</b>	Mortadelle cornichons <b>*œuf dur mayonnaise</b>	<b>Houmous et pain suédois</b>	 Salade coleslaw	 Salade verte BIO et dés d'Emmenthal
Plat protidique	 Raviolis de légumes BIO	 Merlu PMD sauce basquaise	 Poulet rôti label rouge <b>*boulettes de sarrasin et lentilles sauce tomate</b>	 Rôti de bœuf Charolais <b>*Hoki sauce citron</b>	Saucisse de Toulouse <b>*saucisse végétale de blé et pois</b>
Sa garniture		Pommes de terre vapeur Emmenthal râpé à part	Julienne de légumes	Haricots beurre	Lentilles corail en purée
Produits laitiers	Fromage fondu vache qui rit		Camembert	 Yaourt aromatisé BIO fraise	<b>Bûche mélangée de chèvre</b>
Desserts	Fruit frais	 Assiette de fruits de printemps (banane et fraise )	 Fruit frais BIO		Fromage blanc Coulis de fraise et menthe
Goûters			Gaufrette vanille Fruit frais		



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture biologique



Elémentaire










# QU'EST-CE QU'ON MANGE À L'ÉCOLE AUJOURD'HUI ?

## Menus

Au restaurant scolaire, je mange : des produits **BIO**, des fruits et légumes **de saison de notre région**, de la **viande de qualité** (race à viande, porc label "bleu, blanc, cœur", volailles label rouge), du **poisson**, du pain d'un **boulangier d'Eysines**, etc.  
Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs

Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs  
Du 25 mai au 29 mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		<b>Repas végétarien</b> Betteraves	<b>Cœuf dur mayonnaise</b>		Tomate
Plat protidique	Férié	 Raviolis BIO au tofu sauce tomate	 Colin d'Alaska PMD pané frais	Emincé de volaille kébab <b>*Emincé végétal de blé et pois</b>	Daube de bœuf BIO  <b>Omelette</b>
Sa garniture			 Carottes BIO	 Blé BIO aux petits légumes	 Courgettes BIO Emmenthal râpé
Produits laitiers		Coulommiers	Petit fromage blanc aux fruits	 Cantal AOP	<b>Bûche mélangée de chèvre</b>
Desserts		Dessert lacté vanille nappé caramel	Fruit frais	Fruit frais	Gâteau haricots blancs et myrtille
Goûters			Pain pâte à tartiner Fromage blanc aromatisé		



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée











Agriculture biologique



Elémentaire

Du 1<sup>er</sup> au 5 juin 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Concombres rondelles		<b>Gaspacho de tomate</b>	<b>Assiette découverte Repas végétarien</b>	Melon
Plat protidique	Aiguillettes de poulet au curry <b>*filet de colin au jus</b>	Lardons en sauce <b>*Bolognaise végétale</b>	 Colin meunière PMD frais et citron	Clafoutis, tomate, courgette, farine de pois chiche	 Rôti de bœuf charolais <b>*Œuf dur sauce béchamel</b>
Sa garniture	 Carottes BIO à la crème et pommes de terre	Coquillettes semi complète et emmental râpé	 Purée d'épinards BIO	 Salade verte BIO	Brocolis Emmental râpé à part
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	 Cantal AOP	Bûche mélangée	Coulommiers	Fromage frais sucré
Desserts	<b>Fruit frais</b>	Fruit frais  BIO	 Fruit frais BIO	Liégeois vanille	<b>Fruit frais</b>
Goûters			Pain d'épices Fromage blanc sucré		

Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée













Agriculture biologique



Elémentaire

Du 8 au 12 juin 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	*** Repas végétarien *** <b>Taboulé</b>	 Tomate BIO Et fromage de brebis	 <b>Houmous BIO</b>	*** C'est la fête *** <b>Coupe du monde de football</b>	 Concombres rondelles Dés d'Emmenthal
Plat protidique	Samoussas de légumes	Chipolatas  <b>*boulettes de pois chiches</b>	 Rôti de bœuf charolais <b>*Orge AGB à la mexicaine</b>	Fish burger	 Poulet rôti label rouge <b>*colin sauce tomate</b>
Sa garniture	Haricots plats	Purée de pois cassés	Ratatouille et orge perlé BIO 	Pommes de terre lamelles sautées	Julienne de légumes
Produits laitiers	 Camembert BIO	 Fromage blanc et sucre roux	 Munster AOP	 Brie BIO	<b>Fromage frais tartare nature</b>
Desserts	Fruit frais ( melon jaune et melon charentais		Fruit frais	Fruit frais	Tarte aux abricots
Goûters			Pain chocolat tablette Lait nature		

Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture biologique












Elémentaire



Menus

Au restaurant scolaire, je mange : des produits **BIO**, des fruits et légumes **de saison de notre région**, de la **viande de qualité** (race à viande, porc label "bleu, blanc, cœur", volailles label rouge), du **poisson**, du pain d'un **boulangier d'Eysines**, etc.

Du 15 au 19 juin 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salami cornichons <b>*œuf dur</b>	Salade verte BIO et dés de Mimolette	<b>Salade façon piémontaise</b>	Pastèque	<b>*** Repas végétarien ***</b> <b>L'Inde</b> <i>Menu proposé par les enfants du conseil municipal</i> Concombres khira raita
Plat protidique	 Hoki sauce basquaise	 Omelette BIO	 Sauté de bœuf BIO sauce paprika et persil <b>*boulettes de sarrasin et lentilles sauce tomate</b>	Cordon bleu de volaille <b>*beignets de mozzarella</b>	 Dahl de lentilles corail et riz BIO
Sa garniture	 Fusilli BIO Emmenthal râpé	Poêlée campagnarde	 Courgettes BIO à l'ail	 Carottes BIO à la crème	
Produits laitiers	 Saint Nectaire AOP	Yaourt nature sucré	Croûte noire	Fromage frais aux fruits	
Desserts	Fruit frais		 Fruit frais BIO		Gâteau aux épices
Goûters			Pain beurre cacao poudre Fromage blanc		



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture biologique



Elémentaire

Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs

### Du 22 au 26 juin 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Courslaw	Concombre rondelle BIO Dés d'Emmenthal	<b>*** Repas végétarien ***</b> <b>Chou chinois et maïs</b>		Melon charentais
Plat protidique	Emincé de dinde sauce saveur kebab <b>*Emincé végétal ( pois et blé)</b>	Rôti de bœuf CHAR <b>*crousti fromage</b>	Cœufs à la coque	Jambon label rouge <b>*Parmentier lentilles corail et purée de courgettes</b>	<b>Filet de poisson frais sauce tomate</b>
Sa garniture	Haricots panachés	Petits pois	Pommes de terre paillasson	Purée de courgette	Penne semi complètes BIO Emmenthal râpé
Produits laitiers	<b>Pont l'Evêque AOP</b>		Fromage frais aux fruits	Coulommiers	<b>Fromage frais Saint Morêt</b>
Desserts	Riz au lait	Fruit frais	Fruit BIO	Fruit frais BIO	Mousse au chocolat
Goûters			Madeleine Lait chocolat		



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture biologique



Elémentaire








# QU'EST-CE QU'ON MANGE À L'ÉCOLE AUJOURD'HUI ?

## Menus

Au restaurant scolaire, je mange : des produits **BIO**, des fruits et légumes **de saison de notre région**, de la **viande de qualité** (race à viande, porc label "bleu, blanc, cœur", volailles label rouge), du **poisson**, du pain d'un **boulangier d'Eysines**, etc.

Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs

Du 29 juin au 3 juillet 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Radis beurre	*** Repas végétarien ***	Melon charentais		
Plat protidique	Nuggets de poulet *Nuggets de blé	Semoule, pois chiches marocaine	Emincé de saumon sauce bretonne	 Bœuf BIO tomate olive *émincé végétal ( pois et blé)	Sandwich au thon pain viennois ( tartinade de thon et salade verte)
Sa garniture	Haricots verts BIO  et pâtes		 Riz BIO aux petits légumes	Poêlée méridionale	Chips
Produits laitiers	Fromage blanc sucré	Yaourt BIO  vanille	Edam	Tomme blanche	
Desserts	Fruit frais	Fruit frais	Crème dessert BIO  vanille	Fruit	Beignet chocolat Fruit de saison
Goûters			Pain chocolat tablette Fruit frais		



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture biologique



Elémentaire