

Menus Scolaires mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04/05 au 07/05/26	Concombres à la crème bio Pâtes à la bolognaise Fromage bio Compote bio	Salade de Vincent Lieu sauce citron Brocolis bio Tiramisu chocolat	Taboulé Sauté de poulet au curry Poêlée de légumes Beignet au chocolat	Betteraves et céréales Lasagnes végété Salade bio Fromage blanc bio de la ferme Fraises	FÉRIÉ
Du 11/05 au 13/05/26	Salade de maïs et haricots noirs Rôti de bœuf sauce fromagère Haricots verts bio Fruit bio	Feuilleté fromage Saucisse Lentilles Gaufre	Radis beurre Quiche Lorraine Salade Fromage bio Banane bio	FÉRIÉ	FERMÉ
Du 18/05/26 au 22/05/26 Semaine anti gaspillage	Jus de pomelos Palette de porc à la diable Haricots blancs Crème au chocolat	Tomates cerise Omelette maison Ratatouille Fromage Tarte rhubarbe pomme	Salade composée à la Grecque Faux filet Pdt sautées Fromage bio Ile flottante	Carottes râpées Croissant au jambon de dinde Salade mâche Yaourt bio de la ferme	Salade de quinoa aux légumes Poisson frais du jour Frites de patate douce Fruit bio

Menus élaborés suivant les préconisations du PNNS (Plan National de Nutrition et Santé). Nos viandes sont d'origine Normande ou Française.

Nous privilégions les approvisionnements locaux (laitages, fruits et légumes) et les produits Bio. Aide Union Européenne à destination des écoles

Les allergènes :



1. Gluten



2. Crustacés



3. Œufs



4. Poisson



5. Arachide



6. Soja



7. Lait



8. Fruits à coque



9. Céleri



10. Moutarde



11. Sésame



12. Sulfites



13. Lupin



14. Mollusques

Du 26/05/26 au 29/05/26	Salade de Mélanie Sauté de veau marengo Petits pois bio Fromage Ananas	Tagliatelles de courgettes Escalope de dinde à la Normande Chou-fleur et pdt bio Fruit bio	Tartine rôtie Filet mignon de porc rôti au miel Gratin de pdt Eclair au chocolat	Salade d'asperges Moussaka aux légumes Salade Riz au lait	Galette composée de Guerlédan Salade bio Glace

Menus élaborés suivant les préconisations du PNNS (Plan National de Nutrition et Santé). Nos viandes sont d'origine Normande ou Française.

Nous privilégions les approvisionnements locaux (laitages, fruits et légumes) et les produits Bio. Aide Union Européenne à destination des écoles

Les allergènes :



1. Gluten



2. Crustacés



3. Œufs



4. Poisson



5. Arachide



6. Soja



7. Lait



8. Fruits à coque



9. Céleri



10. Moutarde



11. Sésame



12. Sulfites



13. Lupin



14. Mollusques