



# Menus du mois




PRINTEMPS




MENUS SCOLAIRE DU 4 AU 29 MAI 2026

MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE



Lundi 4

Betteraves bio   
 Filet de poisson sauce ciboulette 4,1  
 Coquillettes semi-complètes bio 7  
 Yaourt bio 7   
 Fruit de saison bio 

Mardi 5

Légumes à la croque bio   
 Sauce fromage blanc bio  
 Sauté de volaille sauce champignons  
 Purée de courges 1,7  
 Gaufre au sucre 1,7,3

Jeudi 7

MENU REUNIONNAIS  
 Accras de morue 1,4  
 Rougail saucisse  
 Riz créole bio 1,7  
 Lait bio 7   
 Ananas frais 



Vendredi 8

FERIE

Lundi 11

Radis bio   
 Saucisse de Strasbourg  
 Frites  
 Fromage blanc aux fruits 7

Mardi 12

Tomates et maïs bio   
 Poulet sauce barbecue 4,1  
 Petits pois 7  
 Reblochon AOP 7   
 Tarte aux pommes 1


Jeudi 14

FERIE


Vendredi 15

FERIE


Lundi 18

Concombres bio   
 Courgette farcie  
 Blé 7, 1  
 Yaourt aux fruits local 7



Mardi 19

Taboulé 1  
 Filet de poisson pané 1, 4  
 Ratatouille  
 Fromage de chèvre 7  
 Fruit de saison bio 

Jeudi 21

Pamplemousse bio   
 Escalope de porc label rouge  
 sauce moutarde 7,10  
 Gratin de pâtes 1,7  
 Compote de fruits bio



Vendredi 22

Salade verte bio   
 Guacamole tomate  
 Faritas végétale 1  
 Fromage râpé 7  
 Fruit de saison bio 




Lundi 25

FERIE


Mardi 26

Salade de haricot verts 1  
 Boulette de bœuf sauce brune 9  
 Crozets 7  
 Comté AOP 7   
 Fruit de saison bio 

Jeudi 28

Salade verte bio   
 et œuf 3  
 Rizotto aux courgettes 7  
 Parmesan AOP 7   
 Fruit de saison bio 

Vendredi 29

Carottes râpées bio   
 Tartine tomate fromage et jambon 1,3,7  
 Brocolis bio 7  
 Rocher coco 3,8

Nos menus risquent de contenir des allergènes comme : arachide, céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lait de vache, lupin, mollusques, moutarde, œuf, poisson, sésame, soja, sulfites.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter.

Menus réalisés par la Diététicienne Anne Magnin.

Ces menus peuvent être modifiés pour des raisons indépendantes de notre volonté.

 Crudités et cuisinés

 Protéines

 Féculents

 Laitages

1 : gluten

2 : crustacé

3 : oeufs

4 : poissons

5 : arachide

6 : soja

7 : lait

8 : fruit à coque

9 : céleri

10 : moutarde

11 : sésame

12 : sulfites

13 : lupin

14 : mollusque



(allergènes vinaigrette : 10 & 12)