

# Menus du 4 au 8 mai 2026

**Lundi 4 mai**  
**(Bio et Végétarien)**

 **Chou rouge**  
 **Omelette**  
 **Poêlée de légumes**  
**Fromage / Yaourt**  
**Beignet**

**Mardi 5 mai**

 **Pâté de campagne**  
 **Quenelle de brochet**  
 **Riz**  
 **Fromage / Yaourt**  
**Fruit de saison**

**Mercredi 6 mai**

**Asperges**  
**Cordon bleu**  
 **Courgettes sautées**  
 **Fromage / Yaourt**  
 **Fruit de saison**

**Jeudi 7 mai**

 **Salade composée**  
 **Sauté de porc**  
**Pommes de terre rissolées**  
 **Fromage / Yaourt**  
 **Brownie**

**Vendredi 8 mai**


**Férié**

## Code couleur :

Fruits et Légumes crus, Fromage / lait, Céréales / féculents, Fait Maison 

Fruits et Légumes cuits, Viande / Poisson / Oeuf, Pâtisseries / Desserts

Menus Bio sous réserve d'approvisionnement

Produit local 



Menus prévisionnels susceptibles de modifications en raison des contraintes d'approvisionnement.

Les informations concernant les allergènes susceptibles de se trouver dans nos recettes sont disponibles au sein du restaurant scolaire

La secrétaire générale,

Magali CHANDELON

Le chef de cuisine,

François CARTOUX

La principale,

Sylvie BONNEMOY