





Mai

| | | | | | | | |
|---|--|---|---|---|--|-------|--|
| R E S T A U R A N T S C O L A I R E V I L L A G E | lundi 4 mai 2026 | mardi 5 mai 2026 | mercredi 6 mai 2026 | jeudi 7 mai 2026 | vendredi 8 mai 2026 | | |
| | Carottes râpées  Hachis parmentier à l'égrené végétal Laitage/dessert* | Salade de pâtes Sauté de Volaille à la provençale Chou fleur au beurre Laitage/dessert* | Tomates Vinaigrette Saucisse de Toulouse Trio de Haricots Laitage/dessert* | Céleri Remoulade Boulettes de bœuf sauce tomate Pomme vapeur Laitage/dessert* | Férial | | |
| | lundi 11 mai 2026 | mardi 12 mai 2026 | mercredi 13 mai 2026 | jeudi 14 mai 2026 | vendredi 15 mai 2026 | | |
| | Taboulé Filet de Hoki pané Ratatouille Laitage/dessert* | Salade Verte Maïs  Quenelle Sauce Aurore Boulgour au beurre Laitage/dessert* | Œufs Mayonnaise Rôti de Dinde au Jus Pomme de terre sautées Laitage/dessert* | Férial | | Fermé | |
| | lundi 18 mai 2026 | mardi 19 mai 2026 | mercredi 20 mai 2026 | jeudi 21 mai 2026 | vendredi 22 mai 2026 | | |
| | Salade de pomme de Terre Cordon Bleu Carottes persillées Laitage/dessert* | Salade Coleslaw  Saucisse végétarienne Purée de Pomme de terre Laitage/dessert* | Terrine de légumes Poulet Rôti Pâtes au beurre Laitage/dessert* | Salade de Riz Poisson à la Niçoise Épinards Hachés au Kiri Laitage/dessert* | Lentilles Vinaigrette Sauté de porc à la Dijonnaise Chou Fleur au Beurre Laitage/dessert* | | |
| | lundi 25 mai 2026 | mardi 26 mai 2026 | mercredi 27 mai 2026 | jeudi 28 mai 2026 | vendredi 29 mai 2026 | | |
| | Férial | Salade de haricots verts Paupiette de Volaille à la crème Purée de Pomme de Terre Laitage/dessert* | Carottes Rapées Rôti de Bœuf au jus Flageolets au Thym Laitage/dessert* | Salade Verte  Omelette Petits Pois Carottes Laitage/dessert* | Taboulé Filet de colin à l'huile d'olive Épinards à la crème Laitage/dessert* | | |

*En fin de repas, les enfants ont le choix : fromage ou laitage local HVE / fruits frais de saison ou fruits au sirop / crème dessert ou pâtisserie (selon proposition du jour)

- En fonction de la qualité des produits réceptionnés ou tout autre évènement indépendant de notre volonté, nous nous réservons le droit d'adapter les menus.
- Dans la limite de la réglementation en vigueur, pour limiter le gaspillage alimentaire, des produits pourront être resservis en choix supplémentaire.
- Pour une alimentation **saine, durable et de qualité**, les menus sont élaborés avec un maximum de produits durables, bio et locaux et/ou d'origine géographique connue... Vous trouverez ci-contre les différents labels alimentaires présents dans nos aliments.



Repas **végétarien**



Produits **locaux**



Viande **française**



Produit issu de l'**agriculture biologique**



Produit issu de la **pêche durable**



IGP (Indication Géographique Protégée)



Produit **Label Rouge** (de qualité supérieure dans sa catégorie)



AOP (Appellation d'Origine Protégée)



HVE (Haute Valeur Environnementale)