















Menus du mois de mai 2026



<u>Lundi 04/05</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
 	Salade de tomates BIO * Rôti de dinde Duo de haricots verts et flageolets Gouda BIO * Pomme BIO *	 

<u>Mardi 05/05</u>		
SIQO	Menu végétarien	Allergènes
 	Betteraves rouges Calaisienne Semoule bolognaise végétale Yaourt aromatisé	  

<u>Mercredi 06/05</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
  	Melon Carbonnade de bœuf Pâtes fraîches au beurre Fromage blanc BIO au coulis exotique	  

<u>Jeudi 07/05</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
  	Nems de légumes Boulettes de veau à la tomate Poêlée de légumes à la Lyonnaise Comté AOP * Compote pomme-fraise BIO	  

<u>Vendredi 08/05</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
	Férié	

Produits issus de l'agriculture biologique **Produits Labellisés**
Menus établis selon les recommandations GEMRCN et la loi Egalim, dans la limite d'approvisionnement des produits.
Menus rédigés avec Mélanie Dantec - Diététicienne-Nutritionniste - N°ADELI 299502484
Retrouvez la légende des allergènes sur le site de la mairie.
* Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'Union Européenne à destination des écoles














Menus du mois de mai 2026



<u>Lundi 11/05</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
  	Salade Suisse Cordon bleu de dinde Petits pois et carottes BIO Banane BIO *	

<u>Mardi 12/05</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
   	Salade de concombres et dés de brebis Blanquette de poulet à l'ancienne Riz pilaf aux petits légumes Sorbet en bâtonnet	

<u>Mercredi 13/05</u>		
SIQO	Menu végétarien	Allergènes
  	Asperges - Sauce mousseline Moussaka végétarienne Kiri BIO * Abricots	

<u>Jeudi 14/05</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
	Férialé	

<u>Vendredi 15/05</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
	Restaurant fermé	

Produits issus de l'agriculture biologique **Produits Labellisés**
Menus établis selon les recommandations GEMRCN et la loi Egalim, dans la limite d'approvisionnement des produits.
Menus rédigés avec Mélanie Dantec - Diététicienne-Nutritionniste - N°ADELI 299502484
Retrouvez la légende des allergènes sur le site de la mairie.
* Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'Union Européenne à destination des écoles





Menus du mois de mai 2026



<u>Lundi 18/05</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
	Beignets de calamars - Sauce tartare Sauté d'agneau à l'orientale Haricots verts BIO persillés Yaourt BIO nature *	

<u>Mardi 19/05</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
	Macédoine de légumes mayonnaise Steak haché de veau Pommes vapeur Cantal AOP * Kiwi	

<u>Mercredi 20/05</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
	Salade verte, emmental et croûtons Sauté de canard à l'orange Nouilles chinoises aux légumes Ile flottante	

<u>Jeudi 21/05</u>		
SIQO	Menu végétarien	Allergènes
	Tomates mozzarella Tortellini ricotta-épinards BIO Emmental BIO râpé * Poire BIO *	

<u>Vendredi 22/05</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
	Salade paysanne Filet de poissons - Crème de poireaux Céréales gourmandes Briquette de lait	

Produits issus de l'agriculture biologique **Produits Labellisés**
 Menus établis selon les recommandations GEMRCN et la loi Egalim, dans la limite d'approvisionnement des produits.
 Menus rédigés avec Mélanie Dantec - Diététicienne-Nutritionniste - N°ADELI 299502484
 Retrouvez la légende des allergènes sur le site de la mairie.
 * Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'Union Européenne à destination des écoles











Menus du mois de mai 2026












<u>Lundi 25/05</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
Férié		

<u>Mardi 26/05</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
   	Carottes râpées BIO * Pépites au fromage Frites Pomme BIO *	

<u>Mercredi 27/05</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
    	Œuf dur mimosa Escalope de veau à la moutarde Courgettes sautées Tomme Noire des Pyrénées IGP * Glace BIO	

<u>Jeudi 28/05</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
     	Salade de betteraves rouges et mimolette Filet de poissons - Sauce Dugléré Pilaf de blé tendre Pastèque	

<u>Vendredi 29/05</u>		
SIQO	Menu	Allergènes
       	Salade, tomates, maïs et jambon Sauté de dinde - Sauce aigre-douce Gratin de chou-fleur et pommes de terre Riz au lait BIO	

Produits issus de l'agriculture biologique **Produits Labellisés**
Menus établis selon les recommandations GEMRCN et la loi Egalim, dans la limite d'approvisionnement des produits.
Menus rédigés avec Mélanie Dantec - Diététicienne-Nutritionniste - N°ADELI 299502484
Retrouvez la légende des allergènes sur le site de la mairie.
* Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'Union Européenne à destination des écoles

