



# Menu

**ELEMENTAIRE**  
**Du 4 au 8 mai 2026**



**Lundi**

Taboulé à l'oriental  
Brandade de morue  
Salade verte vinaigrette  
Yaourt aromatisé  
Fruit frais  
Pain bio 





**Mardi**

Concombre  
Salade de tomate  
Sauté de porc sauce à la  
crème et carottes  
Curry de pois chiche  
Riz pilaf  
Saint-Nectaire\*   
Pont l'évêque\*   
Compote de pomme  
Pain bio 

**Mercredi**

**MENU VEGETARIEN**   
Salade de Coquille bio  
au curry  
Omelette bio nature   
Courgette bio   
sautée au thym  
Edam  
Fruit frais  
Pain bio   
Pain au lait  
Yaourt bio nature sucré

**Jeudi**

Haricots verts échalote  
Rôti de bœuf   
et jus  
Dahl de lentilles chaud  
Boullgur  
au beurre  
Emmental bio   
Mimolette  
Fruit frais bio   
Pain bio 

**Vendredi**

# Menu

**ELEMENTAIRE**  
**Du 11 au 15 mai 2026**

**Lundi**

## MENU VEGETARIEN



Betterave vinaigrette

Pizza aux courgettes et basilic

Salade iceberg vinaigrette

Fromage fondu Kiri bio



Fruit frais

Pain bio



**Mardi**

Carotte râpée  
Céleri au yaourt citronné

Filet de colin  
à l'italienne

Spaghetti bio



Cantal \*  
Mimolette



Compote framboise

Pain bio



**Mercredi**

Taboulé à la semoule bio



Rôti de boeuf froid  
et mayonnaise



Salade de haricots verts  
vinaigrette

Fromage blanc straciatella

Fruit frais

Pain bio



Fromage et pain  
Compote de pomme

**Jeudi**

**Vendredi**



Volaille Française



Label Rouge



AOP



IGP



Viande Bovine Française



\* produits subventionnés par  
l'aide de l'UE à destination des  
écoles



# Menu

**ELEMENTAIRE**  
**Du 18 au 22 mai 2026**

**Lundi**

Compose ta salade verte (mimolette ou croutons)

Sauté de poulet au jus  
Omelette bio nature

Purée de pomme de terre

Gouda  
Tomme grise

Compote abricot  
Compote pomme / banane

Pain bio

**Mardi**

Salade de coquillettes bio et dés de fromage  
Salade de quinoa western (haricots rouges, maïs, tomate)

Escalope de dinde viennoise (pané) et citron  
Pavé du fromager

Haricot vert au beurre

Cheddar Comté\*

Fruit frais

Pain bio

**Mercredi**

**MENU VEGETARIEN**  
Concombre féta et menthe

Légumes couscous bio et pois chiches

Semoule bio

Ossau-Iraty

Fruit frais

Pain bio

Brioche  
Fromage blanc aux fruits

**Jeudi**

Salade de pomme de terre bavaroise  
Salade de pois chiche citron cumin

Sauté de bœuf sauce curry  
Seitan bio au curry

Courgette sautée à l'ail

Emmental bio

Fruit frais

Pain bio

**Vendredi**

**REGION NOUVELLE AQUITAINE**

Salade de tomates

Filet de colin sauce basquaise

Carotte étuvée

Yaourt nature bio et local\*

Gâteau basque

Pain bio

# Menu

**ELEMENTAIRE**  
**Du 25 au 29 mai 2026**

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

**MENU VEGETARIEN**

Salade coleslaw

Tarte aux légumes

Salade verte


Fromage frais Rondelé nature


Semoule au lait nappée de caramel

Pain bio 




Radis rose et beurre

Emincé de poulet  curry et lait de coco

Carottes bio  à la crème

Tomme blanche

Quatre-quarts et crème anglaise


Pain bio 


Confiture et pain  
Fruit frais


Concombre crème blanche d'aneth  
Tomate à la vinaigrette

Filet de colin aux amandes



Boullgur au beurre

Tomme grise Saint-Nectaire\* 


Purée de fruit du chef BIO 

Pain bio 

**Cake courgette emmental et crème de ciboulette du chef**

Poulet rôti  au jus  
Omelette bio nature 

Haricot vert au beurre

Yaourt nature bio et local\* 

Fraise au sucre

Pain bio 