

# Menu du 18 au 22 mai 2026

Produits de saison local\* et Repères du menu équilibré

Lundi 18 mai	
DEJEUNER	DINER
Buffet d'entrées : Carottes* râpées / Taboulé / Grillon charentais / Betterave-ciboulette	Buffet d'entrées : Melon* / Pastèque / Salade italienne
Lasagnes bolognaises / Lasagnes aux légumes "plat alternatif"	Filet de poisson corn-flakes
Salade / Fromage	Poêlée campagnarde
Compote de fraises / Fromage blanc à la vanille	Salade / Fromage
Fruit	Crème dessert vanille ou chocolat ou caramel
	Fruit
Mardi 19 mai	
DEJEUNER	DINER
Buffet d'entrées : Salade-œuf dur-raisin / Macédoine de légumes / Pastèque / Melon* / Jambon de pays	Buffet d'entrées : Concombre*-ciboulette / Salade au thon / Salade de pois chiches
Omelette nature / Dahl de lentilles / Filet de poisson "plat alternatif"	Jambon braisé
Penne Rigate / Fondue de poireaux <i>BIO</i>	Galettes rosties / Haricots beurre
Salade / Fromage	Salade / Fromage
Yaourt local sur lit de fruit	Semoule au lait nature <i>maison</i>
Fruit	Fruit
Mercredi 20 mai	
DEJEUNER	DINER
Buffet d'entrées : Salade tomate*-maïs-surimi / Salade champignons-lardons / Salade piémontaise	Buffet d'entrées : Salade verte-emmental-raisins / Pastèque / Betterave* et mâche
Cuisse de poulet aux herbes de Provence	Bruschetta jambon <i>maison</i> / bruschetta chèvre <i>maison</i>
Purée / Duo de fleurettes	Salade / Fromage
Salade / Fromage ou fromage blanc	Banane
Gâteau basque	
Fruit	
Jeudi 21 mai	
DEJEUNER	DINER
Buffet d'entrées : Radis-beurre / Taboulé de chou-fleur / Céleri rave frais / Avocat / Melon *	Buffet d'entrées : Salade pomme-gésiers / Salade pâtes-surimi / Tomate*-ciboulette
Couscous	Brochette de dinde marinée
Semoule / Légumes couscous	Risotto / Petits pois
Salade / Fromage ou yaourt nature sucré	Salade / Fromage
Buffet de fruits	Tartelette au citron meringuée <i>maison</i>
	Fruit
Vendredi 22 mai	
DEJEUNER	
Buffet d'entrées : Salade tomate*-maïs-poivrons / Salade de pepinette au thon / Pamplousse / Œuf-mayonnaise	
Chipolatas / Émincé de bœuf sauce au poivre vert	
Purée St Germain / Carottes* fraîches sautées	
Salade / Fromage	
Petits suisses aux fruits	
Fruit	

Le Gestionnaire,  
Hervé SAINT HILAIRE

Le Chef de Cuisine,  
Julien LEFLON

Le Responsable du Restaurant,  
Hervé SARRAZIN

Le Proviseur,  
Christophe SIMONET