




Scolaires - Bais



Semaine 18 du lundi 27 avril au vendredi 1 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade ruzinoise <small>Pdt CE2, Œufs CE2, surimi, mayonnaise, vinaigrette</small>	Carottes rapées BIO vinaigrette		Concombre à la crème	
Emincés de poulet sauce curry	Jambon grill sauce charcutière		Hachis végétarien * <small>Purée de patate douce BIO</small>	
Haricots verts CE2	Pommes pin			
	Fromage blanc			
Fruit de saison			Flan gélifié à la vanille	



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



© Plat contenant du porc

Origine U.E.



*
F
I
C



Scolaires - Bais



Semaine 19 du lundi 4 mai au vendredi 8 mai 2026








LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 <p>Salade carnaval</p> <p>Tomate BIO, coquillettes, maïs, concombre, vinaigrette</p>	 <p>Radis beurre</p>			
<p>Poisson meunière FME + citron</p> 	<p>Tortilla d'omelette</p>		<p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> 	
 <p>Carottes BIO au beurre</p>	<p>Ratatouille</p> <p>Courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron</p>		 <p>Coquillettes BIO</p>	
			<p>Edam</p>	
<p>Velouté aux fruits</p>	<p>Brownie</p>		<p>Fruit de saison</p>	



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



Filière marine engagée



Produit AOP



© Plat contenant du porc

Origine U.E.



*
F
I
~

Scolaires - Bais



Semaine 20 du lundi 11 mai au vendredi 15 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Salade complète</p> <p>Riz BIO, tomate, œuf dur, gruyère, concombre, vinaigrette</p>	 <p></p>			
<p>Sauté de porc sauce aux oignons</p> 	<p>Nuggets de blé + ketchup</p>			
 <p>Courgettes CE2 cuisinées</p>	 <p>Petits pois CE2</p>			
	<p>Brie</p>			
<p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de pomme abricot</p>			



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



Filière marine engagée



Produit AOP



*
F
I
C



Origine U.E.



Scolaires - Bais



Semaine 21 du lundi 18 mai au vendredi 22 mai 2026

LUNDI

MARDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade coleslaw BIO	 Œufs durs BIO mayonnaise			 Salade du pêcheur <small>Thon FME, pdt persil, vinaigrette, mayonnaise</small>
 Tortis à la carbonara * <small>Tortis BIO</small>	 Sauté de poulet LR sauce espagnole		Poisson	 Chipolatas CE2
-	 Semoule HVE		Purée	Ratatouille <small>Courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron</small>
Yaourt Malo			Chanteneige	
	Fruit de saison		Fruit de saison	Crêpe au sucre



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

© Plat contenant du porc

Plat élaboré par nos chefs



Filière marine engagée












Origine U.E.

*
F
I
C



Scolaires - Bais

Semaine 22 du lundi 25 mai au vendredi 29 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Duo de carottes BIO et de maïs		 Tomate BIO vinaigrette	
	Tortilla d'omelette		Paleron de bœuf sauce carbonade 	Colin FME pané doré au beurre + citron 
	Salade verte		Purée de pommes de terre 	 Riz BIO à la tomate 
				Edam
	Maestro vanille		 Purée de pommes HVE	Fruit de saison



Repas végétarien



© Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



*
F
I
~

Scolaires - Bais



Semaine 23 du lundi 1 juin au vendredi 5 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon			Tomate BIO vinaigrette	Feuilleté au fromage
Filet de poulet sauce miel et thym	Filet de poisson meunière FME + sauce tartare		Jambon BBC	Mitonner de bœuf sauce bourguignonne
Purée de carottes CE2	Riz BIO aux légumes <small>Riz, carottes, petits pois, courgette, mais, oignon</small>		Gratin de coquillettes	Haricots beurre CE2 à l'ail
	Petit suisse sucré			
Donuts	Fruit de saison		Purée de pomme banane	Fruit de saison



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



@ Plat contenant du porc

Origine U.E.



*
F
I
~



Scolaires - Bais

Semaine 24 du lundi 8 juin au vendredi 12 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Crêpe au fromage			Salade italienne <small>Tomate, mozzarella, herbe, citron, huile d'olives</small>
Chipolatas LR sauce rougail	Palet maraicher + ketchup		Colin meunière FME + citron	Jambon grill BBC sauce brune
Riz créole BIO	Poêlée cordiale de légumes <small>Carotte, oignon, choux fleurs, pdt, champignons</small>		Blé BIO	Haricots verts CE2 persillés
Fromage blanc sucré			Camembert	
	Fruit de saison		Purée de pomme fraise	Gateau du chef au chocolat



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



*

F

I

~



Origine U.E.



Scolaires - Bais



Semaine 25 du lundi 15 juin au vendredi 19 juin 2026

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Duo de tomate et de concombre			Salade à la provençale <small>Concombre BIO, tomate BIO, poivrons, vinaigrette</small>	Paté de campagne
Marmitte de colin FME sauce crevettes	Steak haché		Filet de poulet sauce aux herbes	Couscous* <small>Semoule HVE</small>
Haricots beurre CE2	Frites		Gratin d'aubergines	-
Fromage blanc	Mimolette			
	Fruit de saison		Tarte au citron	Fruit de saison



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



*
F
|
a








Origine U.E.



Scolaires - Bais

Semaine 26 du lundi 22 juin au vendredi 26 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Pâtes HVE au pesto 	 Salade printanière <small>Salade, tomate, maïs, dés de fromage</small>		 Taboulé	 Salade grecque <small>Tomate, concombre, vinaigrette</small>
 Mitonner de bœuf sauce moutarde 	Crêpe emmental		Falafels	 Paëlla de la mer FME* 
 Poêlée de courgettes CE2 	Salade verte		 Brunoise provençale <small>Tomate, courgette, aubergine, oignon, poivron</small>	-
			Mimolette	
Fruit de saison	Chou à la vanille			Mousse au chocolat



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



*

F

I

a



Origine U.E.

Scolaires - Bais

BONNES
vacances!

Semaine 27 du lundi 29 juin au vendredi 3 juillet 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Melon			Concombre à la crème	Tomate à croquer
	Hachis végétarien * <small>Lentilles CE2</small>			Cordon bleu + ketchup	Jambon blanc BBC
	-			Frites	Chips
	Crème au caramel			Fruit de saison	Brownie



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



*

F

I

~

