

Menus

Période du 4 au 29 mai 2026



 <p>Lundi 4 mai Terrine de poisson Cordon-bleu végétal Röstis Yaourt à boire BIO</p>	<p>Mardi 5 mai Macédoine de légumes Pâtes à la bolognaise BIO Ananas Pâtes BIO aux fruits de mer MSC</p>	<p>Jeudi 7 mai Salade d'Ebly ■ Saumon sauce citron MSC Gratin de chou-fleur BIO Vache qui rit</p>	<p>Vendredi 8 mai FÉRIÉ</p>
 <p>Lundi 11 mai Terrine de légumes Raviolis végétariens Yaourt nature Ferme de l'Ozon local</p>	<p>Mardi 12 mai Salade de pâtes ■ Émincé de bœuf Label rouge à la sauce tomate ■ Haricots verts BIO Banane Boulettes végétales à la sauce tomate</p>	<p>Jeudi 14 mai FÉRIÉ</p>	<p>Vendredi 15 mai PONT</p>
 <p>Lundi 18 mai Taboulé Œuf béchamel ■ Purée de carottes ■ Yaourt aromatisé de la ferme de l'Ozon PFL</p>	<p>Mardi 19 mai Salade de tomates Filet de colin sauce provençale MSC ■ Ebly BIO Poires au sirop</p>	<p>Jeudi 21 mai Salade verte BIO à la fourme de Montbrison AOP F local Steak haché BIO Ratatouille ■ Flan à la vanille ■ Steak végétal</p>	<p>Vendredi 22 mai Salade de haricots verts aux échalotes Sauté de volaille local ■ Coquillettes BIO St Paulin Merguez végétale</p>
<p>Lundi 25 mai FÉRIÉ</p>	 <p>Mardi 26 mai Macédoine Omelette BIO Pommes noisette Bûche du Pilat local</p>	 <p>Jeudi 28 mai Pastèque Lasagnes de légumes Yaourt de la ferme de la Roche BIO local</p>	<p>Vendredi 29 mai Salade de tomates et maïs ■ Filet de lieu à la provençale MSC ■ Épinards BIO Cake au citron ■</p>

Ce menu est susceptible d'être modifié en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement.

Les menus sont élaborés avec une diététicienne sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

Nous respectons les recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et du PNNS (Plan National Nutrition Santé).

■ : cuisiné par nos soins

BIO : Produit issu de l'Agriculture Biologique

AOP : Appellation d'origine protégée

MSC : La pêche durable laisse suffisamment de poissons dans l'océan, respecte les habitats marins et permet aux personnes qui dépendent de la pêche de vivre de leur métier

IGP : Indication géographique protégée

HVE : Haute Valeur Environnementale

HQE : Haute Qualité Environnementale

PFL : Produit Fermier & Local

F : Légumes **BIO** issus de la régie agricole municipale

↓ Voir page suivante :
self de l'hôpital pour les élèves
de W-ROUSSEAU

Service scolaire : 04 77 40 50 33



GLUTEN



SESAME



FRUITS A COQUE



CRUSTACES



OEUF



POISSON



MOUTARDE



LAIT



CELERI



ARACHIDE



SOJA



MOLLUSQUES



LUPIN



SULFITES

Menus

Période du 4 au 29 mai 2026



<p>Lundi 4 mai</p> <p>Escalope de volaille local / Brandade de poisson Ratatouille / Riz pilaf Bleu Purée pomme BIO</p>	<p>Mardi 5 mai</p> <p>Saucisson chaud / Merlu sauce aux herbes Fusillis au gruyère / Brunoise de légumes Crème dessert fermière Poire</p>	<p>Jeudi 7 mai</p> <p>Hachi Parmentier de potiron / Dos de colin au curry Pommes allumettes / Champignons persillés Yaourt nature fermier Salade de mangue</p>	<p>Vendredi 8 mai</p> <p>FÉRIÉ</p>
<p>Lundi 11 mai</p> <p>Bœuf bourguignon / Merlu sauce citron Purée de pomme de terre / Champignons persillés Crème dessert fermière Purée pomme poire BIO</p>	<p>Mardi 12 mai</p> <p>Pilon de poulet fermier et merguez local / Brochette de poisson à l'orientale Semoule à l'huile d'olive / Légumes couscous Petit-suisse Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 14 mai</p> <p>FÉRIÉ</p>	<p>Vendredi 15 mai</p> <p>PONT</p>
<p>Lundi 18 mai</p> <p>Chipolatas Artisanales / Dos de colin sauce poivron Semoule sauce tomate / Champignons persillés Petit-suisse aromatisé BIO Poire</p>	<p>Mardi 19 mai</p> <p>Hauts de cuisse de poulet local / Merlu à la bordelaise Féculent du jour / Purée de courges BIO Saint Paulin Crème dessert fermière</p>	<p>Jeudi 21 mai</p> <p>Colin sauce aux épices Pommes allumettes / Cordiale de légumes Gouda BIO Purée pomme poire BIO</p>	<p>Vendredi 22 mai</p> <p>Sauté de poulet local à la crème / Baccalhau à la portugaise Riz basmati / Légumes du jour Faisselle Ananas Caramélisé</p>
<p>Lundi 25 mai</p> <p>FÉRIÉ</p>	<p>Mardi 26 mai</p> <p>Daube de bœuf provençale / Dos de colin sauce citron Penne rigate / Épinards au beurre Tomme noire Purée pommes BIO</p>	<p>Jeudi 28 mai</p> <p>Caillette Ardéchoise local / Cabillaud aux aromates Pommes allumettes / Courgettes persillées Fourme d'Ambert AOP Mini choux sauce chocolat</p>	<p>Vendredi 29 mai</p> <p>Carbonara / Poisson du jour Fusillis au gruyère Emmental Poire</p>

Les menus sont élaborés avec une diététicienne sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

Nous respectons les recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et du PNNS (Plan National Nutrition Santé).

BIO : Produit issu de l'Agriculture Biologique

AOP : Appellation d'origine protégée

MSC : La pêche durable laisse suffisamment de poissons dans l'océan, respecte les habitats marins et permet aux personnes qui dépendent de la pêche de vivre de leur métier

IOP : Indication géographique protégée

HVE : Haute Valeur Environnementale

VBF : Viande Bovine Française

Service scolaire : 04 77 40 50 33