



MENUS du 27 avril au 01 mai 2026

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

lundi 27 avril	mardi 28 avril	jeudi 30 avril	vendredi 1 mai
Protides	Fruits/légumes crus	Fruits/légumes cuits	 JOUR FÉRIÉ
Dos de colin 	Salade coleslaw 	Betteraves aux pommes vinaigrette 	
Féculeux	Protides	Protides	
Pommes de terre vapeur 	Sauté de porc à la provencale 	Aiguillettes de volaille au paprika 	
Protéines et minéraux	Féculeux	Fruits/légumes cuits	
Fromage	Fusillis	Haricots beurre 	
Fruits/légumes crus	Fruits/légumes cuits	Protéines et minéraux	
Fruit de saison 	Compote de fruits	Madeleine	



Produit
Normand ou
Français



LAB
Label
Rouge



BIO
Agriculture
Biologique



Viande
Française



MSC
Pêche
Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».


Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

Tous les plats sont préparés par nos équipes de cuisine dans la cuisine de l'école

Chaque jour, le Pain servi est celui du boulanger local

MENUS du 04 mai au 08 mai 2026

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

lundi 4 mai	mardi 5 mai	jeudi 7 mai	vendredi 8 mai
Protides	Fruits/légumes crus	Fruits/légumes cuits	 JOUR FÉRIÉ
Tempura de poisson 	Carottes rapées 	Salade de concombre à la bulgare 	
Féculeux	Protides	Féculeux	
Semoule 	Boulettes d'agneau	Gratin de pâtes à l'emmental	
Protéines et minéraux	Féculeux		
Fromage	Lentilles 		
Protéines et minéraux	Protéines et minéraux	Fruits/légumes crus	
Crème dessert vanille	Yaourt nature sucré 	Fruit de saison 	



Produit
Normand ou
Français



LAB
Label
Rouge



BIO
Agriculture
Biologique



Viande
Française



MSC
Pêche
Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».



Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

Tous les plats sont préparés par nos équipes de cuisine dans la cuisine de l'école

Chaque jour, le Pain servi est celui du boulanger local

MENUS du 11 mai au 15 mai 2026

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

lundi 11 mai	mardi 12 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
Protéines et minéraux	Fruits/légumes crus	 JOUR FÉRIÉ	 JOUR FÉRIÉ
Crêpe au fromage	Céleri rémoulade 		
Protides	Fruits/légumes cuits		
Pâtes à la bolognaise 	Tarte provençale		
	Fruits/légumes crus		
	Salade 		
Protéines et minéraux	Fruits/légumes crus		
Liegeois au chocolat 	Banane 		



Produit
Normand ou
Français



LAB
Label
Rouge



BIO
Agriculture
Biologique



Viande
Française



MSC
Pêche
Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».






Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

Tous les plats sont préparés par nos équipes de cuisine dans la cuisine de l'école

Chaque jour, le Pain servi est celui du boulanger local

MENUS du 18 mai au 22 mai 2026

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

lundi 18 mai	mardi 19 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
Fruits/légumes cuits	Protides	Fruits/légumes crus	Protéines et minéraux
Haricots verts vinaigrette	Poisson 	Salade composée	Cordon bleu végétal
Protides	Fruits/légumes cuits	Protides	Fruits/légumes cuits
Nuggets de poulet 	Jardinière de légumes 	Roti de porc 	Petits pois carottes
Féculents	Protéines et minéraux	Féculents	Protéines et minéraux
Pommes de terre rissolées 	Fromage	Flageolets	Fromage
Protéines et minéraux	Fruits/légumes crus	Protéines et minéraux	Fruits/légumes cuits
Mousse au chocolat 	Fruit de saison 	Fromage blanc	Compote de fruits



Produit
Normand ou
Français



LAB
Label
Rouge



BIO
Agriculture
Biologique



Viande
Française



MSC
Pêche
Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».



Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

Tous les plats sont préparés par nos équipes de cuisine dans la cuisine de l'école

Chaque jour, le Pain servi est celui du boulanger local

MENUS du 25 mai au 29 mai 2026

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

lundi 25 mai	mardi 26 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
 JOUR FÉRIÉ	Protides Poisson blanc 	Protides Jambon sauce charcutière 	Féculeux Riz et maïs 
	Féculeux Riz et ratatouille maison 	Fruits/légumes cuits Gratin de chou fleur et pommes de terre 	Protéines et minéraux Quiche au 3 fromages
	Protéines et minéraux Fromage	Protéines et minéraux Fromage	Fruits/légumes crus Laitue 
	Fruits/légumes cuits Fruit de saison 	Fruits/légumes crus Salade de fruits frais 	Protéines et minéraux Yaourt nature sucré



Produit
Normand ou
Français



LAB
Label
Rouge



BIO
Agriculture
Biologique



Viande
Française



MSC
Pêche
Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».






Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

Tous les plats sont préparés par nos équipes de cuisine dans la cuisine de l'école

Chaque jour, le Pain servi est celui du boulanger local

MENUS du 01 juin au 05 juin 2026

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

lundi 1 juin	mardi 2 juin	jeudi 4 juin	vendredi 5 juin
Fruits/légumes cuits	Protides	Fruits/légumes crus	Protides
Macédoine de légumes	Aiguillettes de volaille sauce dijonnaise 	Tomates vinaigrette 	Cheeseburger 
Protides	Fruits/légumes cuits	Protéines et minéraux	Féculents
Dos de colin au beurre blanc	Courgettes provençales 	Croque fromage	Frites 
Fruits/légumes cuits	Protéines et minéraux	Fruits/légumes crus	Protéines et minéraux
Haricots verts	Fromage	Salade verte 	Fromage 
Protéines et minéraux	Fruits/légumes crus	Protéines et minéraux	Protéines et minéraux
Gâteau au yaourt maison	Fruit de saison 	Glace	Donuts 



Produit
Normand ou
Français



LAB
Label
Rouge



BIO
Agriculture
Biologique



Viande
Française



MSC
Pêche
Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».

Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

Tous les plats sont préparés par nos équipes de cuisine dans la cuisine de l'école

Chaque jour, le Pain servi est celui du boulanger local

MENUS du 08 juin au 12 juin 2026

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

lundi 8 juin	mardi 9 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
Fruits/légumes cuits	Fruits/légumes crus	Fruits/légumes cuits	Fruits/légumes crus
Lasagne de légumes	Salade composée 	Betteraves	Carottes rapées 
Fruits/légumes crus	Protides	Protides	Féculents
Salade verte 	Poisson meunière 	Cordon bleu	Pâtes à la carbonara 
Protéines et minéraux	Fruits/légumes cuits	Féculents	Protides
Petits suisses	Brocolis 	Haricots blancs à la tomate	
Fruits/légumes crus	Fruits/légumes crus	Protéines et minéraux	Protéines et minéraux
Salade de fruits 	Pastèque 	Assortiment de crèmes dessert	Gâteau au chocolat



Produit
Normand



LAB
Label
Rouge



BIO
Agriculture
Biologique



Viande
Française



MSC
Pêche
Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».

Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

Tous les plats sont préparés par nos équipes de cuisine dans la cuisine de l'école

Chaque jour, le Pain servi est celui du boulanger local

MENUS du 15 juin au 19 juin 2026

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

lundi 15 juin	mardi 16 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
Protides	Protides	Fruits/légumes cuits	Fruits/légumes crus
Poisson pané	Sauté de volaille sauce tomate basilic 	Salade mexicaine	Melon 
Fruits/légumes cuits	Féculents	Protides	Fruits/légumes cuits
Petits pois 	Riz 	Quiche lorraine 	Pizza végétarienne
Protéines et minéraux	Protéines et minéraux	Fruits/légumes crus	Féculents
Fromage	Fromage	Laitue	
Protéines et minéraux	Fruits/légumes crus	Protéines et minéraux	Protéines et minéraux
Yaourt aux fruits	Fruit de saison 	Liégeois	Glace



Produit
Normand



LAB
Label
Rouge



BIO
Agriculture
Biologique



Viande
Française



MSC
Pêche
Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».

Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

Tous les plats sont préparés par nos équipes de cuisine dans la cuisine de l'école

Chaque jour, le Pain servi est celui du boulanger local

MENUS du 22 juin au 26 juin 2026

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

lundi 22 juin	mardi 23 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
Protides	Protéines et minéraux	Protides	Fruits/légumes crus
Saucisse grillée 	Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette 	Pavé de poisson blanc sauce tomate 	Radis beurre 
Féculents	Fruits/légumes cuits	Fruits/légumes cuits	Protides
Lentilles	Quiche aux légumes	Courgettes à l'ail 	Boulettes en sauce
Protéines et minéraux	Fruits/légumes crus	Protéines et minéraux	Féculents
Fromage	Laitue iceberg 	Fromage	Semoule
Fruits/légumes cuits	Protéines et minéraux	Protéines et minéraux	Fruits/légumes crus
Compote de fruits	Fromage blanc	Cake aux pommes	Fraises 



Produit
Normand



LAB
Label
Rouge



BIO
Agriculture
Biologique



Viande
Française



MSC
Pêche
Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».

Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

Tous les plats sont préparés par nos équipes de cuisine dans la cuisine de l'école

Chaque jour, le Pain servi est celui du boulanger local

MENUS du 29 juin au 03 juillet 2026

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

lundi 29 juin	mardi 30 juin	jeudi 2 juillet	vendredi 3 juillet
Fruits/légumes cuits		Protéines et minéraux	
Betteraves	Salade du marché	Wrap au thon 	pique nique
Protides			
Ravioli bolognaise	Viande du marché	Garniture au choix	pique nique
Féculents			
	et sa garniture	Fromage	pique nique
Protéines et minéraux	Fruits/légumes cuits		
Mousse chocolat au lait	Compote de fruits	Dessert au choix	pique nique



Produit
Normand



LAB
Label
Rouge



BIO
Agriculture
Biologique



Viande
Française



MSC
Pêche
Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».

Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

Tous les plats sont préparés par nos équipes de cuisine dans la cuisine de l'école

Chaque jour, le Pain servi est celui du boulanger local