

Menus du Lundi 4 Mai au Vendredi 8 Mai 2026

LE MENU DU JOUR	L'APPORT NUTRITIONNEL JOURNALIER (en % sur la journée pour un enfant de maternelle et d'élémentaire)		IDEES D'EQUILIBRE JOURNALIER Menus conseils pour le soir
Lundi 4 Mai			
Pamplemousse Omelette Haricots verts et pommes de terre sautés persillés Cantal à la coupe Banane Pain		Maternelle	Elémentaire
	Protéines	38 %	37 %
	Lipides	33 %	33 %
	Glucides	38 %	37 %
	Calcium	29 %	33 %
Laitue croquante en vinaigrette Pâtes au pesto maison Yaourt			
Mardi 5 Mai			
Betteraves rouges en vinaigrette Rosbeef Boulgour sauce tomate Brie à la coupe Orange Pain		Maternelle	Elémentaire
	Protéines	46 %	47 %
	Lipides	37 %	36 %
	Glucides	38 %	38 %
	Calcium	26 %	28 %
Salade de maïs, radis émincés et croûtons Poêlée de pois gourmands sautés Fromage blanc Fruit			
Jeudi 7 Mai			
Salade chypriote aux herbes fraîches Fasolada Riz pilaf Fromage blanc au miel Pain		Maternelle	Elémentaire
	Protéines	38 %	35 %
	Lipides	37 %	38 %
	Glucides	40 %	41 %
	Calcium	25 %	26 %
Bruschetta de sardine au citron Carottes râpées en vinaigrette Fromage Fruit			
Vendredi 8 Mai			
		Maternelle	Elémentaire
	Protéines	0 %	0 %
	Lipides	0 %	0 %
	Glucides	0 %	0 %
	Calcium	0 %	0 %

Conseil de la semaine : Les beaux jours arrivent, et avec eux une grande diversité de légumes primeurs et de fruits parfumés. Voici les fruits et légumes du mois : artichaut, asperge, chou rouge, concombre, courgette, cresson, endive, épinard, fraise, fruit de la passion, mangue, mesclun, mûre, navet, oseille, pamplemousse, petit pois, pois gourmand, radis, rhubarbe, salade.

Poisson ou préparation à la base de poisson contenant plus de 70% de poisson et deux fois plus de protéines que de lipides

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Produit d'Appellation d'Origine Protégée

Produit d'Indication Géographique Protégée

Produits riches en oméga 3 et issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement

Viande de France

Produit Label Rouge

L'origine de la viande sera communiquée 48 heures à l'avance par affichage

Produits locaux et/ou frais de saison

Plat sans chair animale

Label MSC (Marine Steward Council) - Pêche durable

Fruits, légumes et laitages subventionnés dans le cadre du programme de l'UE à destination des écoles Certification environnementale Niveau 2 (CE2)

Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale

Flasher moi

Ces menus pourront subir certaines modifications en raison des problèmes qui pourraient survenir au moment de leur réalisation