



MENU CANTINE

Semaine du 04 au 07 mai 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

“REPAS COLORÉ”

“REPAS COLORÉ”

Salade verte et
mozzarella

Sauté de veau

Gnocchi au pesto

Camembert

Pomme

Pain

Concombre à la menthe

Omelette nature

Haricots verts persillés

Fromage blanc,
confiture d'abricots

Pain

Rillettes de poissons

Quiche aux légumes et
fromage

Poêlée de courgettes

Brie

Fraises

Pain

Salade verte

Spaghettis au saumon

Yaourt nature

Et miel

Pain

Férialé



8 MAI
1945

GOÛTERS

Compote 100g + Gressins

Pomme + Madeleine 30g

Pain 42g + pâte à
tartiner 32g

Gâteau noix de coco +
jus de fruits

Crudités/légumes/fruits - Féculents - Viande/poissons/oeufs - Produits laitiers - “REPAS COLORÉ” = Menu végétarien

Produit issu de l'agriculture biologique Fait maison Aide ue (européenne) à destination des écoles Poissons labellisés pêche durable















Produits commerce équitable Produits BIO et locaux



INFORMATIONS RELATIVES À LA TRAÇABILITÉ DES VIANDES ET AUX ALLERGÈNES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)

Menu du 04 au 07 mai 2026



DATE	MENU	Origine viandes		14 allergènes majeurs													
		Pays élevage	Pays abattage	 LAIT	 OEUF	 GLUTEN	 ARACHIDE	 FRUITS À COQUE	 POISSON	 CRUSTACÉS	 MOLLUSQUES	 MOUTARDE	 SÉSAME	 CÉLÉRI	 LUPIN	 SOJA	 SULFATES
LUNDI	04 mai			X								X					
	Sauté de veau	france	france	X		X											
	Gnocchi au pesto				X	X											
	Camembert			X													
	Pomme																
MARDI	05 mai			X								X					
	Omelette nature				X												
	Haricots verts persillés			X													
	Fromage blanc, confiture d'abricots			X													
MERCREDI	06 mai				X				X			X					X
	Quiche aux légumes et fromage			X	X	X											
	Poêlée de courgettes											X					
	Brie			X													
	Fraises																
JEUDI	07 mai			X								X					
	Spaghettis de saumon			X	X	X			X								
	Yaourt nature et miel			X													
VENDREDI	08 mai																
	Férié																



MENU CANTINE

Semaine du 11 au 13 mai 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

“REPAS COLORÉ”

“REPAS COLORÉ”

Tomate, mozzarella,
basilic

Filet de colin à
l'espagnole

Spaghetti semi-complet

Gouda

Pomme

Pain

Saucisson sec, beurre

Rôti de boeuf

Haricots verts persillés

Yaourt nature, et sucre

Pain

Salade de pâtes

Flan de fêta, brocolis

et riz

Brie

Kiwi

Pain

Férialé

Férialé

GOÛTERS

Compote 100g + Galettes
bretonnes 26g

Brioche 42g + confiture
d'abricots 12g

Pain 42g + chocolat au
lait 20g

Crudités/légumes/fruits - Féculents - Viande/poissons/oeufs - Produits laitiers - “REPAS COLORÉ” = Menu végétarien

Produit issu de l'agriculture biologique Fait maison Aide ue (européenne) à destination des écoles Poissons labellisés pêche durable















Produits commerce équitable Produits BIO et locaux



INFORMATIONS RELATIVES À LA TRAÇABILITÉ DES VIANDES ET AUX ALLERGÈNES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)

Menu du 11 au 13 mai 2026



DATE	MENU	Origine viandes		14 allergènes majeurs													
		Pays élevage	Pays abattage	 LAIT	 OEUF	 GLUTEN	 ARACHIDE	 FRUITS À COQUE	 POISSON	 CRUSTACÉS	 MOLLUSQUES	 MOUTARDE	 SÉSAME	 CÉLÉRI	 LUPIN	 SOJA	 SULFATES
LUNDI	11 mai			X								X					
	Tomate, mozzarella, basilic			X								X					
	Filet de colin à l'espagnole	france	france	X		X			X								
	Spaghetti semi-complet			X	X	X											
	Gouda			X													
	Pomme																
MARDI	12 mai			X				X									
	Saucisson sec, beurre			X				X									
	Rôti de boeuf			X		X											
	Haricots verts persillés			X													
	Yaourt nature et sucre			X													
MERCREDI	13 mai			X	X	X						X					
	Salade de pâtes			X	X	X						X					
	Flan de fête, brocolis			X	X	X											
	et riz																
	Fraises																
JEUDI	14 mai																
	Férié																
VENDREDI	15 mai																
	Férié																



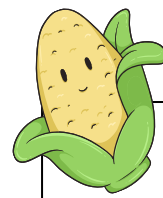
LA RESTAURATION SCOLAIRE

2026 en chiffres
janvier à mars



380 000€

de budget annuel
dédié à l'achat de
denrées de qualité.

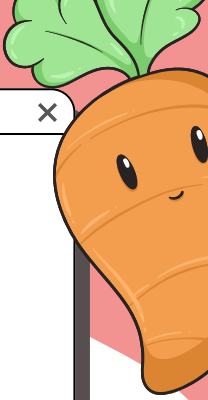


720

Repas scolaires
préparés chaque jour.

23
Agents

1 Directrice
1 Responsable
4 cuisiniers
1 livreur
4 responsables de sites
12 agents de restauration



De nombreuses actions de lutte contre
le gaspillage alimentaire.

Environ **58g par repas** (résultats défi Assiettes
VidesNov23) (*moyenne nationale 120g*)



100%

de denrées de qualité répondant
à la loi Egalim dont **99,55%** de
BIO.



99,67%

des produits frais
(laitages, fromages,
beurre, œufs) sont BIO.

100%

des viandes BIO .

100%

du pain est
BIO.

100%

des poissons
labellisés pêche
durable MSC.

100%

des fruits et légumes frais
BIO dont **45,16%** BIO et
locaux.

