



Semaine du 4 au 8 mai 2026

App' Table

### QR CODE:

Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table !

Scannez-moi !



NUTRI-SCORE



NUTRI-SCORE



lundi 4 mai 2026	mardi 5 mai 2026	mercredi 6 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026
<p>Sauté de boeuf bio sauce charcutière Lentilles bio</p>	<p>Blé bio pilaf et sauce végétarienne à l'indienne (tomate, poivrons, petits pois, mélange tandoori) (plat végété complet)</p>	<p>Salade verte bio &amp; Cubes d'emmental Salade Coleslaw &amp; Cubes d'emmental</p>	<p>Poulet sauté sauce frigosse (oignons, pomme, jus de pomme, ail, céleri, champignons, poivrons) Chou-fleur bio béchamel &amp; pommes sautées</p>	
<p>Steak de colin sauce Hongroise Lentilles bio</p>		<p>Omelette bio Pâtes gnocchetti Sardi bio</p>	<p>Filet de hoki sauce beurre blanc Chou-fleur bio béchamel &amp; pommes sautées</p>	FERIE
<p>Yaourt nature bio et sucre (Sub fA) Yaourt entier aromatisé vanille bio</p>	<p>Petit moulé nature Fromage fondu Président</p>		<p>Fromage frais sel de guérande servi avec son pain de campagne</p>	
<p>Fruit de saison bio (Sub fA) Fruit de saison bio (Sub fA)</p>	<p>Coupe de compote de pommes bio Coup. purée pomme fraise cassis bio</p>	<p>Fruit de saison Fruit de saison</p>	<p>Crêpe moelleuse sucrée</p>	
		<p>Vinaigrette m</p>		



Production locale

Viande racée

Spécialité du chef



Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur

Pêche responsable

Plat végétarien



Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

Sub fA : Produit subventionné par FranceAgriMer dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée



Semaine du 11 au 15 mai 2026

App' Table

## QR CODE:

Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table !

Scannez-moi !



lundi 11 mai 2026	mardi 12 mai 2026	mercredi 13 mai 2026	jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026
Salade de tomates  (Sub fA) Concombre bio (Sub fA)	<div style="border: 2px solid green; padding: 5px; text-align: center;"> <b>LE JOUR DU</b> </div>			
Colin poêlé Petits pois à la lyonnaise		Semoule à la mexicaine (tomate, harcots rouges, poivrons rouges, cumin, paprika) (plat végété complet)	Chicken wings Pâtes papillons bio	
Yaourt brassé banane bio Yaourt nature bio et sucre (Sub fA)	Camembert bio (Sub fA) Brie bio (Sub fA)	Cantal AOC Tomme blanche	<b>FERIE</b>	<b>PONT DE L'ASCENSION</b>
	Fruit de saison bio (Sub fA) Fruit de saison bio (Sub fA)	Purée de pommes raisins		
Sauce salade		Vinaigrette m		

NUTRI-SCORE



NUTRI-SCORE



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Sub fA : Produit subventionné par FranceAgriMer dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Semaine du 18 au 22 mai 2026

## App' Table

### QR CODE:

Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table !

Scannez-moi !



lundi 18 mai 2026	mardi 19 mai 2026	mercredi 20 mai 2026	21 MAI 2026 MENU INTERGENERATIONNELLE	vendredi 22 mai 2026
Concombre <b>bio</b> vinaigrette & Cubes d'emmental (Sub fA) Salade de tomates bio & Cubes d'emmental (Sub fA)	Salade verte <b>bio</b> (Sub fA) Salade de betterave bio (Sub fA)		Samoussa aux légumes	
 Colombo de poisson (lentilles rouges, colin, maquereaux, colombo, poivrons, paprika, ail..) accompagné de riz	<b>LE JOUR DU Végé</b> Omelette <b>bio</b> à l'emmental Pommes rissolées	Sauté de boeuf <b>bio</b> sauce lyonnaise Courgettes bio braisées	Boulette au boeuf <b>bio</b> sauce aux olives Spirales <b>bio</b>	Saucisse pure volaille <b>bio</b> Purée de pommes de terre HVE
		Steak de colin sauce aurore Courgettes <b>bio</b> braisées	Gratin campagnard (plat végétarien complet : pommes de terre, lentilles)	Stick végétarienne Purée de pomme de terre HVE
		Edam <b>bio</b> Gouda <b>bio</b>	<b>DANS LES COULISSES</b> D'UNE COMMISSION DE MENU INTERGÉNÉRATIONNELLE ELIOR	Yaourt nature <b>bio</b> et sucre (Sub fA) Yaourt entier aromatisé vanille <b>bio</b>
Purée de pommes romarin <b>bio</b>	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	Moelleux garniture framboise	Smoothie mangue vanille maison	Fruit de saison <b>bio</b> (Sub fA) Fruit de saison <b>bio</b> (Sub fA)
Vinaigrette	Vinaigrette			



- Production locale
  - Produits BIO
  - Bleu blanc cœur
  - Nouvelles recettes
  - Label Rouge
  - Pêche responsable
  - Appellation d'origine contrôlée
  - Appellation d'Origine Protégée
  - Spécialité du chef
  - Viande d'origine Française
  - Plat végétarien
  - Indication Géographique Protégée
- Sub fA** : Produit subventionné par FranceAgriMer dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"



App' Table

Semaine du 25 au 29 mai 2026

## QR CODE:

Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table !

Scannez-moi !



lundi 25 mai 2026	mardi 26 mai 2026	mercredi 27 mai 2026	jeudi 28 mai 2026	vendredi 29 mai 2026
	Salade de tomates <b>bio</b> (Sub fA) Concombre <b>bio</b> vinaigrette (Sub fA)			
	<b>LE JOUR DU</b> <b>Végé</b>			
	 Blé aux légumes et 4 épices <b>bio</b> (oignons, champignons, petits pois, carottes, courgettes, ail, 4 épices) (plat végété complet)	 Sauté de dinde sauce curry Riz créole		 Escalope de porc sauce hongroise Macaroni bio & Emmental râpé
<b>FERIE</b>		 Dahl de lentilles et pois chiches (lentilles corail, pois chiches, curry, gingembre, oignons) Riz créole	Calamar à la romaine Pommes campagnardes & Dosette de ketchup	Pavé de merlu sauce huile d'olive et citron Macaroni bio & Emmental râpé
		 Yaourt bio à la fraise Yaourt nature bio et sucre	Cantal AOC (Sub fA) Gouda bio (Sub fA)	
	Liégeois à la vanille Liégeois au chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Coupelle de purée pomme-banane Coupelle de compote de pommes <b>bio</b>	Pastèque <b>bio</b> (Sub fA) Melon jaune
	Sauce salade			



- Production locale
- Produits BIO
- Bleu blanc cœur
- Nouvelles recettes
- Appellation d'Origine Protégée
- Viande racée
- Label Rouge
- Pêche responsable
- Appellation d'origine contrôlée
- Indication Géographique Protégée
- Spécialité du chef
- Viande d'origine Française
- Plat végétarien

**Sub fA** : Produit subventionné par FranceAgriMer dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"



Semaine du 1 au 5 Juin 2026

App' Table

## QR CODE:

Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table !

Scannez-moi !



lundi 1 juin 2026	mardi 2 juin 2026	mercredi 3 juin 2026	jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
	Concombre bio vinaigrette & Cubes d'emmental (Sub fA) Salade de tomates bio & Cubes d'emmental (Sub fA)	Macédoine, agrémentée de mayonnaise Betteraves bio	Pastèque bio (Sub fA) Salade coleslaw bio	Melon jaune Salade verte bio (Sub fA)
Filet de limande meunière Jardinière de légumes bio saveur soleil	Sauce végétarienne le lobia accompagné de riz (oignons, haricots rouges, tomates, noix, haricots rouges) (plat végété complet)	Sauté de boeuf bio sauce blanquette Pâtes coquillettes 1/2 complete bio	Saucisse Toulouse bio au rougail Courgettes bio à la provençale	Emincé de volaille bio à l'estragon Purée de pdt bio et carottes bio
	<b>LE JOUR DU</b>		Steak de colin sauce blanquette Pâtes coquillettes 1/2 complete bio	Omelette bio à l'emmental Purée de pdt bio carottes bio
Petit moulé nature Petit moulé ail et fines herbes			Boulettes de blé tomate basilic Courgettes bio à la provençale	Yaourt nature bio (Sub fA) Yaourt brassé vanille bio
Fruit de saison Fruit de saison	Moelleux nutolade chocolat noisette maison	Fruit de saison bio Fruit de saison bio	Semoule au lait à la vanille maison	
	Vinaigrette traditionnelle au basilic	Vinaigrette m		Vinaigrette traditionnelle ciboulette



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Sub fA : Produit subventionné par FranceAgriMer dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Semaine du 8 au 12 Juin 2026

App' Table

**QR CODE:**

Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table !

Scannez-moi !



lundi 8 juin 2026	mardi 9 juin 2026	mercredi 10 juin 2026	jeudi 11 juin 2026	vendredi 12 juin 2026
		Pastèque Melon charentais	Salade de tomates bio & Cubes d'emmental (Sub fA)	
Escalope de veau hachée au jus Riz créole	Pilon de poulet bio Petits pois bio saveur du jardin	Pavé de merlu sauce huile d'olive et citron Blé bio & jus de légumes	Sauce basquaise végétarienne (oignons, poivrons jaune, poivrons rouge, tomate..) accompagnée de pâtes gnocchetti bio	Rôti de bœuf bio et sauce basquaise Lentilles bio
Sauce végétarienne andalouse (petits pois, poivrons, maïs, champignons, épice paëla, oignons...) accompagnée de riz (plat végété complet)	Steak de colin sauce waterzoï Petits pois bio saveur du jardin		Galette pois chiche poivrons cumin bio Lentilles bio	
Yaourt nature sucré bio Yaourt entier aromatisé vanille bio	Edam bio (Sub fA) Gouda bio (Sub fA)		Fromage fondu Président Fraidou	
Fruit de saison bio (Sub fA) Fruit de saison bio (Sub fA)	Fruit de saison Fruit de saison	Flan nappé caramel Gélatifié chocolat	Clafoutis aux griottes	Purée de pommes framboises maison
			Vinaigrette au piment d'espelette	

- Production locale
- Produits BIO
- Bleu blanc cœur
- Nouvelles recettes
- Appellation d'Origine Protégée
- Viande racée
- Label Rouge
- Pêche responsable
- Appellation d'origine contrôlée
- Indication Géographique Protégée
- Spécialité du chef
- Viande d'origine Française
- Plat végétarien
- Sub fA** : Produit subventionné par FranceAgriMer dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"



App' Table

## QR CODE:

Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table !

Scannez-moi !



Semaine du 15 au 19 Juin 2026

lundi 15 juin 2026	mardi 16 juin 2026	mercredi 17 juin 2026	jeudi 18 juin 2026	vendredi 19 juin 2026
Concombre bio vinaigrette (Sub fA) Melon jaune		Samoussa aux légumes Oeufs durs bio & Dosette de mayonnaise	<div style="border: 2px solid green; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p><i>Végé</i></p> <p>Sauce végétarienne jambalaya (haricots rouges, oignons, carottes, tomate, poivrons, paprika, cumin...) Accompagnée de riz (plat végété complet)</p> </div>	Pastèque bio (Sub fA) Salade verte bio (Sub fA)
Emincé de volaille bio sauce bobotie Haricots verts bio à la ciboulette	Calamars à la romaine Purée de pommes de terre	Blanquette de veau bio Pâtes spirales bio		Boulette boeuf bio au jus Semoule bio
Filet de hoki pané FRAIS Haricots verts bio à la ciboulette		Houmous aux pois chiche & pâtes spirales bio (plat végété complet)		Pavé de merlu à l'huile parfumé gingembre Semoule bio
Yaourt aux fruits des Bas Vignons Corbeil Yaourt nature bio et sucre (Sub fA)	Pont l'évêque AOP (Sub fA) Tomme bio (Sub fA)			Coulommiers Camembert
	Fruit de saison bio (Sub fA) Fruit de saison bio (Sub fA)	Clafoutis aux abricots maison		Fruit de saison Fruit de saison
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote				Vinaigrette traditionnelle ciboulette



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Sub fA : Produit subventionné par FranceAgriMer dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Semaine du 22 au 26 Juin 2026

App' Table

## QR CODE:

Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table !

Scannez-moi !



NUTRI-SCORE



NUTRI-SCORE



lundi 22 juin 2026	mardi 23 juin 2026	mercredi 24 juin 2026	25/06/2026 MENU PLAISIR DES ENFANTS	vendredi 26 juin 2026
<p> Concombre <b>bio</b> vinaigrette &amp; Cube de mimolette (Sub fA) Salade verte bio &amp; Cube de mimolette (Sub fA)</p>	<p><b>LE JOUR DU</b> </p>		<p> POUR LE PLAISIR DES ENFANTS</p>	
<p> Escalope de veau hachée à l'orientale Petits pois bio à la lyonnaise</p>		<p>  Gnocchetti <b>bio</b> lentilles tomate (plat végét complet)</p>		<p> Escalope de poulet sauce orientale Boulogour bio et jus de légumes</p>
<p>  Omelette bio à l'emmental Petits pois <b>bio</b> à la lyonnaise</p>		<p>  Boulogour aux lentilles et au maïs végétarien (plat végét complet)</p>	<p> Nuggets de poisson Frites &amp; dosette de ketchup</p>	<p> Steak de colin sauce Nantua Riz créole</p>
	<p> Cantal AOC (Sub fA) Saint Paulin</p>	<p> Yaourt entier aromatisé vanille <b>bio</b> Yaourt nature <b>bio</b> et sucre</p>	<p> Fraidou Fromage fondu Président</p>	
<p> Purée de pomme <b>bio</b> maison</p>	<p> Fruit de saison <b>bio</b> (Sub fA) Fruit de saison <b>bio</b> (Sub fA)</p>	<p>Fruit de saison Fruit de saison</p>	<p>Quatre quart au chocolat maison</p>	<p>Crème dessert vanille Crème dessert chocolat</p>
<p>Vinaigrette traditionnelle à l'échalote</p>				

- Production locale
- Produits BIO
- Bleu blanc cœur
- Label Rouge
- Nouvelles recettes
- Appellation d'Origine Protégée
- Viande racée
- Label Rouge
- Pêche responsable
- Appellation d'origine contrôlée
- Indication Géographique Protégée
- Spécialité du chef
- Viande d'origine Française
- Plat végétarien
- Sub fA** : Produit subventionné par FranceAgriMer dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"



Semaine du 29 Juin au 3 Juillet 2026

App' Table

## QR CODE:

Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table !

Scannez-moi !



lundi 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026	mercredi 1 juillet 2026	jeudi 2 juillet 2026	vendredi 3 juillet 2026
	Pastèque Melon jaune		Salade de tomates bio & Cubes d'emmental (Sub fA) Concombre bio vinaigrette & Cubes d'emmental (Sub fA)	<b>LAST DAY OF SCHOOL 2025-2026</b>
Emincé de volaille bio au jus Pate coquillettes 1/2 complete bio	<b>LE JOUR DU Végé</b>	Rôti de boeuf bio et sauce basilic Mélange légumes haricots plats	Boulettes boeuf bio basquaise Carottes bio braisées	Filet de hoki pané Purée de pomme de terre bio
Sauce végétarienne New delhi (poireaux, pois chiches, mélange tandoori, lentilles, carotets...) Coquillettes 1/2 complète (plat végété complet)	Curry de pois chiche et semoule bio (plat végété complet)	Filet de limande meunière Mélange légumes haricots plats	Boulettes pistou Carottes bio braisées	
Bûchette mi-chèvre Tomme blanche	Yaourt nature bio et sucre (Sub fA) Yaourt brassé banane bio	Edam Gouda		Petit moulé nature Fraidou
Fruit de saison Fruit de saison		Soupe de fraise à la menthe maison	Cake aux myrtilles maison	Fruit de saison Fruit de saison
			Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	



- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef
- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française
- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Plat végétarien
- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée

Sub fA : Produit subventionné par FranceAgriMer dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"