

Menus des restaurants scolaires

Du 5 au 9 mai 2025

Lundi

- Betteraves rouges vinaigrette
- Lasagnes de légumes
- Comté
- Muffin au chocolat



Mardi

- Carottes rapées
- Poulet rôti
- Boulgour aux légumes
- Tartare aux fines herbes
- Compote

Mercredi

- Salade de Tomates ciboulette
- Burger de Bœuf
- Frites
- Yaourt
- Fraises au sucre

Jeudi

- Férié

Vendredi

- Salade de pâtes
- Filet de poisson Meunière/citron
- Ratatouille
- Camembert
- Pomme

Du 12 au 16 mai 2025

Lundi

- Taboulé Libanais
- Falafels de pois chiche sauce tomate
- Pâtes fusilli
- Chanteneige
- Salade d'oranges au miel



Mardi

- Bruschetta
- Osso bucco de veau
- Semoule
- Tiramisu
- Spéculos



Mercredi

- Carottes rapées au cumin
- Poulet Tandoori
- Purée de patate douce
- Fromage blanc
- Kiwi

Jeudi

- Samoussa aux légumes
- Porc au caramel
- Riz Thaï
- Cantal
- Ananas frais

Vendredi

- Salade de pâtes aux légumes
- Brochette de poisson sauce safran
- Gratin de courgettes
- Tome Blanche
- Banane

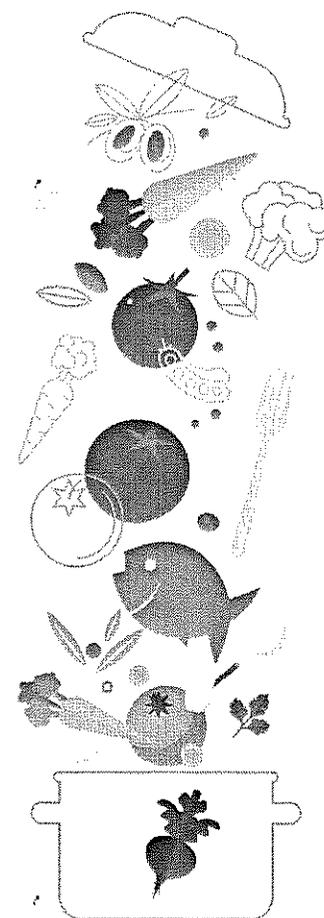
Scannez-moi !



Diététicienne
Fanny Machat

Élue en charge de la cuisine centrale
Valérie Taurisson

BRIVE



Allergènes : la liste des allergènes présents dans les recettes est consultable à la demande au Service Education.

- : Poisson
- : Menu végétarien
- : Viande de boucherie de qualité (Bœuf, Veau, Agneau)

En fonction des approvisionnements, les composants des menus intègrent des produits labellisés sous signe de qualité et des produits locaux ainsi que des produits issus de l'Agriculture Biologique.

Menus des restaurants scolaires

Du 19 au 23 mai 2025

Lundi

- Salade de Tomates ciboulette
- Saucisse de Toulouse
- Purée de pommes de terre
- Torte blanche
- Pomme

Mardi

- Radis beurre
- Rôti de veau
- Petits pois
- Yaourt velouté
- Kiwi

Mercredi

- Salade de pâtes
- Omelette aux fines  
- herbes
- Haricots beurre persillés
- Petit suisse
- Salade de fruits rouges

Jeudi

- Salade verte à l'emmental
- Rôti de porc
- Epinards
- Saint paulin
- Compote de Pommes

Vendredi

- Courgettes râpées
- Filet de dorade à l'estragon 
- Blé à la tomate
- Pavé Corrèzien
- Crème au chocolat

Du 26 au 30 mai 2025

Lundi

- Carottes râpées
- Paupiette de veau
- Semoule
- Emmental
- Kiwi

Mardi

- Salade de tomates
- Rôti de Bœuf sauce  Barbecue
- Coquillettes au beurre
- Fromage blanc
- Fraises

Mercredi

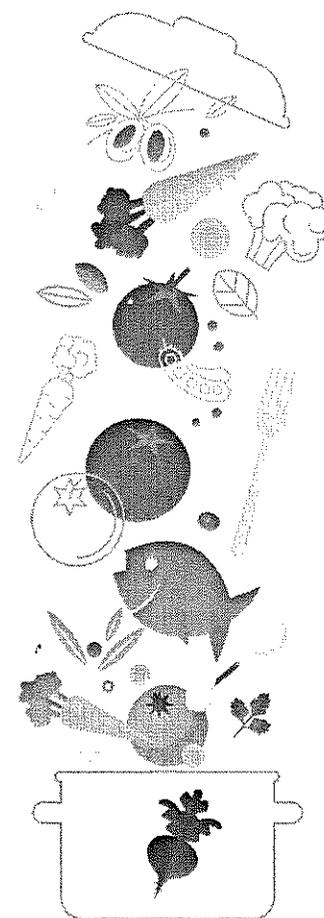
- Melon
- Parmentier de légumes  
- Saint Nectaire
- Fian au caramel

Jeudi

- Férié

Vendredi

- Fermé



Scannez-moi !



Diététicienne
Fanny Machat

Élue en charge de la cuisine centrale
Valérie Taurisson

Allergènes : la liste des allergènes présents dans les recettes est consultable à la demande au Service Education.

-  : Poisson
-   : Menu végétarien
-  : Viande de boucherie de qualité (Bœuf, Veau, Agneau)

En fonction des approvisionnements, les composantes des menus intègrent des produits labélisés sous signe de qualité et des produits locaux ainsi que des produits issus de l'Agriculture Biologique.