


Menus des restaurants scolaires

Du 20 au 24 avril 2026

Lundi

- Concombres à la ciboulette
- Cordon bleu de volaille
- Petits pois
- Tome
- Gâteau de semoule



Mardi

- Taboulé
- Rôti de veau au jus 
- Lentilles
- Cantal
- Ananas


Mercredi

- Chou Fleur vinaigrette
- Poulet Basquaise
- Riz
- Yaourt
- Banane

Jeudi

- Salade de Pommes de terre 
- Lasagnes de légumes 
- Fromage blanc
- Kiwi

Vendredi



- Tomates vinaigrette
- Filet de Poisson 
- pané / citron
- Coquillettes au beurre
- Saint Nectaire
- Crêpe

Du 27 avril au 1 mai 2026



Lundi

- Lentilles vinaigrette
- Paupiette de veau
- Haricots beurre
- Saint Paulin
- Kiwi

Mardi

- Salade Coleslaw 
- Tajine d'agneau 
- Semoule / légumes
- Chanteneige
- Compote de pomme

Mercredi

- Concombres en vinaigrette 
- Parmentier de légumes 
- Panna cotta
- Madeleine

Jeudi

- Salade de pomme de terre
- Rôti de volaille
- Epinards
- Cantal
- Fian à la vanille

Vendredi

- Férié

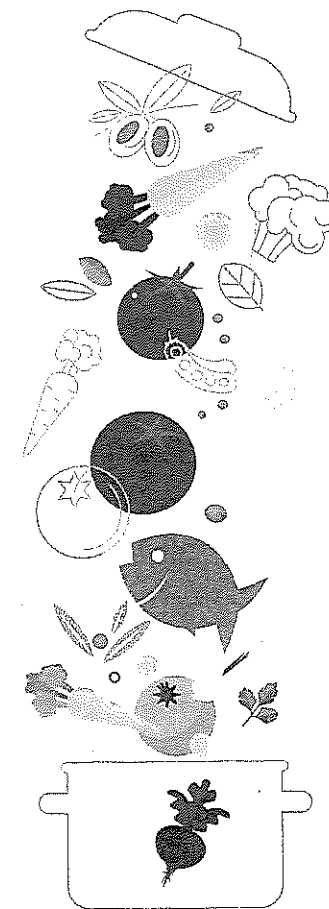
Scannez-moi !






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 4 au 8 mai 2026

Lundi

- Betteraves rouges vinaigrette
- Beignets de volaille
- Coquillettes
- Petit suisse
- Banane BIO

Mardi

- Concombres ciboulette
- Lasagnes de légumes BIO
- Tartare
- Compote de Pommes

Mercredi

- Salade de Tomates ciboulette
- Burger de Bœuf
- Frites sauce tomate
- Yaourt aromatisé, BIO
- Gâteau au chocolat

Jendredi

- Salade de Pâtes
- Blanquette de veau
- Carottes braisées persillées
- Gouda
- Fondant vanille BIO

Vendredi

- Férié

Du 11 au 15 mai 2026

Lundi

- Taboulé Libanais
- falafels de pois chiche sauce tomate
- Carottes au cumin
- Chanteneige
- Salade d'orange au miel

Mardi

- Pizza
- Sauté de veau aux olives
- Fusillis à l'italienne
- Panna Cotta
- Spéculoos

Mercredi

- Salade de riz à l'indienne
- Poulet Tandoori
- Purée de patate douce
- Fromage blanc BIO
- Ananas

Jendredi

- Férié

Vendredi

- Pont de l'ascension

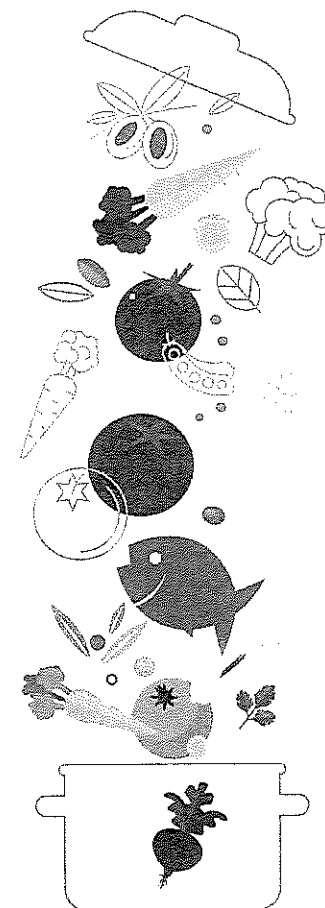
Scannez-moi !



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 18 au 22 mai 2026

Lundi

- Salade de Tomates ciboulette
- Saucisse de Toulouse
- Purée de pommes de terre
- Tome blanche
- Pommes BIO

Mardi

- Salade de pâtes
- Rôti de veau 
- Petits pois
- Yaourt aromatisé, BIO
- Kiwi


Mercredi

- Radis beurre
- Omelette aux fines herbes 
- Haricots beurre persillés
- Petit suisse
- Gâteau au yaourt maison

Jeudi

- Salade verte à l'emmental
- Poulet basquaise
- Blé
- Saint paulin
- Compote de Pommes BIO

Vendredi


- Courgettes râpées BIO
- Filet de colin à l'estragon 
- Epinards à la crème
- Pavé Corrèzien
- Crème au chocolat

Du 25 au 29 mai 2026


Lundi

- Férié

Mardi

- Carottes râpées BIO
- Sauté de boeuf provençal 
- Coquillettes
- Fromage blanc
- Fruit


Mercredi

- Melon
- Parmentier de légumes 
- St Nectaire
- Flan au caramel

Jeudi

- Salade de tomates ciboulette
- Paupiette de veau
- Semoule
- Emmental
- Kiwi BIO

Vendredi

- Tarte au fromage
- Filet de poisson au citron 
- Carottes braisées persillées
- Yaourt aromatisé, BIO
- Banane

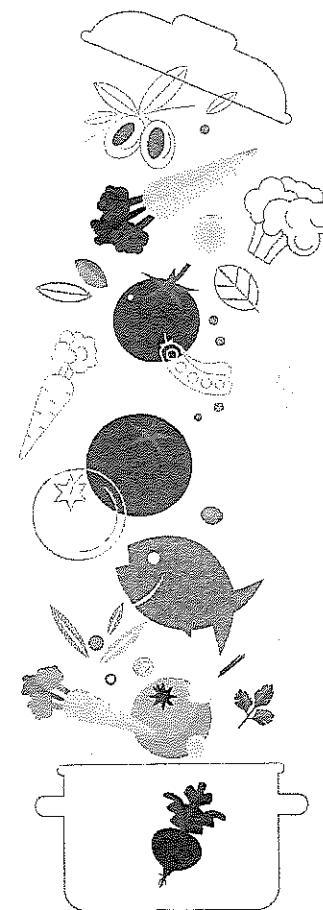
Scannez-moi !






Diététicienne
Fanny Machat

Élue en charge de la cuisine centrale
Valérie Tamisson

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 (Boeuf, 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.