
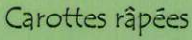









Restaurant scolaire
Jean Ferrat
PRIMAIRE

MENUS
SEMAINE DU 11 AU 15 MAI 2026


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	ASCENSION JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
 Œufs mayonnaise	Œufs mayonnaise	 Carottes râpées	—		
PLAT					
 Crêpe au fromage	Crêpe au fromage	Tajine de volaille à l'orange	—		
ACCOMPAGNEMENT					
 Haricots verts	Haricots verts	Semoule	—		
FROMAGE/LAITAGE					
 Brie	Brie	Petit suisse aux fruits	—		
DESSERT					
 Fruit	 Fruit	Cocktail de fruits	—		

 Produit local

 Produit bio

 Produit de saison

(#) plat contenant du porc

 Produit fait maison



Viande origine française

 Plat végétarien


Restaurant scolaire
Jean Ferrat
PRIMAIRE

Menus
SEMAINE DU 18 AU 22 MAI 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	NORMANDIE	
				JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	Betteraves	Melon	—	Andouille #	Radis beurre
PLAT					
	Paupiette de veau sauce charcutière	Jambon grillé sauce Dijonnaise #	—	Escalope de volaille normande	Gratiné de poisson au fromage
ACCOMPAGNEMENT					
	Pommes rissolées	Petits pois	—	 Riz	Purée de carottes
FROMAGE/LAITAGE					
 	Bûchette	Gouda	—	Camembert	Madeleine
DESSERT					
	Compote de pommes	Liégeois chocolat	—	 Tarte normande	Yaourt sucré

 Produit local

 Produit bio

 Produit de saison

(#) plat contenant du porc

 Produit fait maison  Viande origine française

 Plat végétarien

Restaurant scolaire
Jean Ferrat
PRIMAIRE

MENUS
SEMAINE DU 25 AU 29 MAI 2026


	PENTECOTE				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
		Cervelas #	—	Tomates	Œuf mayonnaise
PLAT					
		Filet de poulet basquaise	—	Cheeseburger	Poisson meunière
ACCOMPAGNEMENT					
		Macaronis	—	Frites	Haricots verts
FROMAGE/LAITAGE					
		Galette St Michel	—	Emmental	Vache qui rit
DESSERT					
		Pêche au sirop	—	Compote pomme fraise	Eclair vanille

 Produit local

 Produit bio

 Produit de saison

(#) plat contenant du porc






 Produit fait maison

 Viande origine française

 Plat végétarien

Restaurant scolaire
Jean Ferrat
PRIMAIRE

MENUS
SEMAINE DU 01 AU 05 JUIN 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	Betteraves	Concombres tomates maïs	—	Carottes râpées	Saucisson ail #
PLAT					
	Sauté de porc au paprika #	Poulet rôti au jus	—	Chipolata au jus #	Marmite de poisson sauce crustacés
ACCOMPAGNEMENT					
	Petits pois carottes	Pommes de terre quartier	—	Pâtes	Purée de brocolis
FROMAGE/LAITAGE					
	Galette St Michel	Rondelé	—	Brie	Tomme blanche
DESSERT					
	Yaourt sucré	Ananas frais	—	👤 Cake aux framboises	Compote pomme abricot

 Produit local

 Produit bio

 Produit de saison

(#) plat contenant du porc







 Produit fait maison

 Viande origine française

 Plat végétarien

Restaurant scolaire
Jean Ferrat
PRIMAIRE

MENUS
SEMAINE DU 08 AU 12 JUIN 2026


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
 Salade de blé au surimi	Salade de blé au surimi	Tomates	—	Melon	Salade verte+cruautés
PLAT					
 Boulettes végétales stroganoff	Boulettes végétales stroganoff	Aiguillettes de blé panées	—	Emincé de volaille sauce forestière	Colin pané
ACCOMPAGNEMENT					
 Frites	Lentilles	Purée	—	Haricots verts	riz
FROMAGE/LAITAGE					
 Fromage	Emmental	Fromage fondu	—	Petit moulé	Galette bretonne
DESSERT					
 Fruit	Fruit	Compote de pommes	—	 Fruit	Yaourt vanille

 Produit local


 Produit bio

 Produit de saison

(#) plat contenant du porc

 Produit fait maison

 Viande origine française

 Plat végétarien

Restaurant scolaire
Jean Ferrat
PRIMAIRE

MENUS
SEMAINE DU 15 AU 19 JUIN 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
 Salade	Terrine de poisson	Carottes râpées	—	Concombres	Tomates
PLAT					
 Cordon bleu	Cordon bleu	Jambon froid #	—	Filet de poulet chasseur	Dos de Colin sauce citron
ACCOMPAGNEMENT					
 Frites	Haricots beurre	Frites au four	—	Riz	Purée de carottes
FROMAGE/LAITAGE					
 Fromage	Carré de l'est	Biscuit Nouba	—	Emmental	Tomme noire
DESSERT					
 Fruit	 Fruit	Yaourt sucré	—	Compote pommes bananes	Yaourt mixé fraise

 Produit local

 Produit bio

 Produit de saison








(#) plat contenant du porc

 Produit fait maison

 Viande origine française

 Plat végétarien

MENUS
SEMAINE DU 22 AU 26 JUIN 2023


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
 Raïis beurre		Tomates concombres	—————	Melon	Carottes râpées
PLAT					
 Lasagnes de légumes		Saucisse de Toulouse #	—————	Röti de bœuf froid	Colombo de poisson
ACCOMPAGNEMENT					
 —————		Beignets de brocolis	—————	Piémontaise	Semoule
FROMAGE/LAITAGE					
  Mimolette		Pont l'évêque	—————	Edam	Brie
DESSERT					
 Pêche au sirop		 Fruit	—————	Brownies	Compote pomme fraïse

 Produit local

 Produit bio

 Produit de saison

(#) plat contenant du porc






 Produit fait maison

 Viande origine française

 Plat végétarien



MENU STOCK TAMPON


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
 Salade de blé aux p'tits légumes		Betteraves	—	Concombre bulgare	PIQUE-NIQUE
PLAT					
 Emincé de poulet sauce aigre douce		Raviolis au bœuf	—	Beignets au calamar	
ACCOMPAGNEMENT					
 Haricots verts		—	—	Purée	
FROMAGE/LAITAGE					
 Emmental		Camembert	—	Yaourt sucré	
DESSERT					
 Liégeois vanille		Compote de pomme	—	🍷 Cake pépites de chocolat	

 Produit local


 Produit bio

 Produit de saison

(#) plat contenant du porc

 Produit fait maison

 Viande origine française

 Plat végétarien