

Ecole/ Collège Saint-Martin - Elèves

Menu du Lundi 4 Mai au Jeudi 7 Mai 2026

	Végétarien		
Lundi 4 Mai	Mardi 5 Mai	Mercredi 6 Mai	Jeudi 7 Mai
	Crêpe aux champignons Salade verte , Vinaigrette Tomates BIO , Vinaigrette		Œuf mimosa Concombres BIO , Sauce fromage blanc ciboulette Melon
Escalope Viennoise , Sauce tomate basilic Carbonara de saumon MSC	Chili sin carne pois BIO Boulettes de blé façon thai , Sauce crème	Sauté de porc aux carottes et au thym Filet de hoki MSC , Sauce au citron	Mac'and'cheese au cheddar (gratin de pâtes au fromage) Fricassée de colin MSC
Tortis BIO Carottes BIO braisées	Courgettes BIO braisées Riz créole	Semoule BIO Haricots verts BIO	Macaronis BIO Petits pois BIO au jus
Assortiments de fromages Laitage		Assortiments de fromages Laitage	
Yaourt BIO aux fruits Fruit BIO de saison Gaufre au sucre glace	Fruit BIO de saison Liégeois à la vanille Compote de pommes BIO	Abricots au sirop Fruit BIO de saison Flan pâtissier du chef sans pâte	Tarte fine du Chef aux pommes et au chocolat Fruit BIO de saison Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Ecole/ Collège Saint-Martin - Elèves

Menu du Lundi 11 Mai au Mercredi 13 Mai 2026

Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai	Mercredi 13 Mai
	<ul style="list-style-type: none">  Tomates BIO , Vinaigrette  Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry  Salade de perles de pâtes à la mimolette , Vinaigrette aux échalotes 	
<p>Sauté de poulet BBC au curry Filet de merlu MSC , Sauce estragon</p>	<p>Escalope de porc , Jus de viande lié aux herbes Filet de hoki MSC et fruits de mer façon navarin</p>	<p>Rôti de bœuf , Sauce barbecue  Omelette aux oignons</p>
<ul style="list-style-type: none">  Ratatouille du chef  Semoule BIO 	<ul style="list-style-type: none">  Frites  Carottes BIO braisées 	<ul style="list-style-type: none"> Tortis BIO  Piperade
<p>Assortiments de fromages  Laitage</p>		<p>Assortiments de fromages  Laitage</p>
<ul style="list-style-type: none">  Compote de pommes et cassis  Fruit BIO de saison  Fromage blanc à la confiture de fraises 	<ul style="list-style-type: none">  Fruit BIO de saison  Yaourt BIO aux fruits  Crème dessert au caramel 	<ul style="list-style-type: none">  Poire au coulis de framboises et amandes  Fruit BIO de saison Liégeois au chocolat

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Ecole/ Collège Saint-Martin - Elèves

Menu du Lundi 18 Mai au Vendredi 22 Mai 2026

Lundi 18 Mai	Végétarien Mardi 19 Mai	Mercredi 20 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte , Vinaigrette Quinoa façon taboulé libanais Œuf dur mayonnaise 		<ul style="list-style-type: none"> Tomates BIO mozzarella , Vinaigrette Carottes râpées BIO , Vinaigrette Courgettes râpées , Vinaigrette 	
Escalope de dinde , Sauce à la crème Filet de lieu MSC , Quartier de citron	<ul style="list-style-type: none"> Saucisse végétale au blé et pois , Sauce rougail Tortilla aux oignons 	Rôti de porc LABEL ROUGE , Sauce aux épices Marmite du pêcheur au colin MSC	Sauté de boeuf label rouge au jus Nuggets au poisson	Filet de hoki MSC , Sauce curry coco Boulettes au veau , Sauce curry
<ul style="list-style-type: none"> Ratatouille du chef Cœur de blé BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Riz BIO Brocolis BIO poêlés 	<ul style="list-style-type: none"> Coquillettes BIO Haricots verts BIO à l'ail 	<ul style="list-style-type: none"> Demi courgette rôtie au four aux herbes Pommes de terre rôties au thym 	<ul style="list-style-type: none"> Semoule BIO Aubergines BIO grillées
Assortiments de fromages Laitage		Assortiments de fromages Laitage		Assortiments de fromages Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Suisse aromatisé Fruit BIO de saison Tarte au citron 	<ul style="list-style-type: none"> Liégeois à la vanille Fruit BIO de saison Smoothie à la banane, fruits rouge et menthe 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit BIO de saison Fromage blanc BIO , Speculoos Mousse au chocolat du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Moelleux aux abricots Fruit BIO de saison Compote de pêches 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit BIO de saison Yaourt BIO aux fruits Flan nappé au caramel

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Ecole/ Collège Saint-Martin - Elèves

Menu du Mardi 26 Mai au Vendredi 29 Mai 2026

Mardi 26 Mai	Mercredi 27 Mai	Végétarien Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
<ul style="list-style-type: none"> Tomates BIO , Vinaigrette à la ciboulette Taboulé à la semoule BIO Pastèque 		<ul style="list-style-type: none"> Melon Œuf dur mayonnaise Salade de lentilles , Vinaigrette 	
<p>Jambon blanc LABEL ROUGE</p> <p>Filet de merlu MSC , Sauce citron</p>	<p>Lasagnes Bolognaise du chef</p> <p>Lasagnes au saumon MSC du chef</p>	<ul style="list-style-type: none"> Cordon bleu végétarien Croque monsieur végétarien tomate, mozzarella 	<p>Filet de hoki MSC , Sauce provençale</p> <p>Escalope de dinde LABEL ROUGE , Jus lié thym et citron</p>
<ul style="list-style-type: none"> Haricots verts BIO Frites 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte 	<ul style="list-style-type: none"> Courgettes BIO braisées Boulgour BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Ratatouille du chef Riz BIO
	<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage 		<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Coupe de fraises Fruit BIO de saison Compote de pommes BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit BIO de saison Pot de glace Yaourt BIO aux fruits 	<p>Quatre quart du Chef aux framboises</p> <ul style="list-style-type: none"> Fruit BIO de saison Compote de pêches 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de fruits du chef Fruit BIO de saison Crème dessert praliné
























Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Ecole/ Collège Saint-Martin - Elèves

Menu du Lundi 1 Juin au Vendredi 5 Juin 2026


































Végétarien	Animation Japon (avec décors)			
Lundi 1 Juin	Mardi 2 Juin	Mercredi 3 Juin	Jeudi 4 Juin	Vendredi 5 Juin
	Friand au fromage  Pastèque  Salade de blé Bio et maïs , Vinaigrette			
 Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes  Bolognaise végétale	Cuisse de poulet rôti aux herbes Filet de hoki MSC à la provençale	Quiche Lorraine du chef Quiche au saumon du chef		Filet de colin MSC , Sauce à l'oseille Côte de porc grillée , Sauce à la crème
 Coquillettes BIO	 Haricots beurre à l'ail  Riz BIO	 Salade verte		 Ratatouille du chef  Semoule BIO
Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage
 Bâtonnet de glace au chocolat  Fruit BIO de saison  Compote de pommes BIO	 Fruit BIO de saison  Ile flottante du chef  Smoothie banane, framboise, lait de coco	 Fruit BIO de saison Crème dessert au chocolat  Yaourt BIO aux fruits		 Fruit BIO de saison  Compote de pomme et pêche Fromage blanc BIO

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Ecole/ Collège Saint-Martin - Elèves

Menu du Lundi 8 Juin au Vendredi 12 Juin 2026


































Lundi 8 Juin	Mardi 9 Juin	Mercredi 10 Juin	Végétarien Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin
	<ul style="list-style-type: none">  Melon  Gaspacho Andalou  Taboulé à la semoule BIO 		<ul style="list-style-type: none">  Tomates BIO au basilic , Vinaigrette  Haricots verts BIO à l'échalote  Cake aux olives 	
<p>Escalope de porc LABEL ROUGE , Sauce miel moutarde Filet de lieu MSC , Sauce citron</p>	<p>Rôti de veau , Jus à l'oriental Colin MSC meunière</p>	<ul style="list-style-type: none">  Tarte fine aux oignons et mozzarella Tarte fine du Chef à la tomate et au bacon 	<p>Tajine boulettes végétales  Omelette fromagère</p>	<p>Calamars à la romaine , Sauce provençale  Boudin noir aux pommes</p>
<ul style="list-style-type: none">  Tomates à la provençale  Pommes de terre grenailles 	<ul style="list-style-type: none"> Farfalle BIO  Piperade 	<ul style="list-style-type: none">  Salade verte 	<ul style="list-style-type: none">  Boulgour томaté  Légumes tajine 	<ul style="list-style-type: none">  Courgettes BIO braisées  Riz BIO
<p>Assortiments de fromages  Laitage</p>		<p>Assortiments de fromages  Laitage</p>		<p>Assortiments de fromages  Laitage</p>
<ul style="list-style-type: none">  Fruit BIO de saison Liégeois au chocolat  Cocktail de fruits 	<ul style="list-style-type: none">  Crème dessert praliné  Fruit BIO de saison  Yaourt BIO aux fruits 	<ul style="list-style-type: none">  Fruit BIO de saison  Fromage blanc à la cassonade  Pot de glace 	<ul style="list-style-type: none"> Far breton aux pommes  Fruit BIO de saison  Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none">  Salade de fruits du chef  Fruit BIO de saison  Flan nappé au caramel

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Ecole/ Collège Saint-Martin - Elèves

Menu du Lundi 15 Juin au Vendredi 19 Juin 2026

Lundi 15 Juin	Végétarien Mardi 16 Juin	Mercredi 17 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin
	<ul style="list-style-type: none">  Concombres BIO , Vinaigrette  Salade de lentilles , Vinaigrette  Pastèque 		<ul style="list-style-type: none">  Melon Tapenade et son toast  Salade mélangée aux pousses d'épinards , Vinaigrette 	
<ul style="list-style-type: none"> Escalope de dinde , Sauce crème Gratiné de la mer au colin MSC 	<ul style="list-style-type: none">  Nuggets végétariens , Sauce tartare  Frittata aux poivrons et oignons 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de saumon rôti , Sauce beurre blanc Rôti de porc , Jus lié thym et citron 	<ul style="list-style-type: none"> Bolognaise au boeuf Sauce pesto au parmesan AOP 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de colin MSC , sauce à l'aneth Chipolatas aux herbes
<ul style="list-style-type: none">  Petits pois BIO au jus  Coquillettes BIO 	<ul style="list-style-type: none">  Pommes de terre persillées  Haricots verts BIO 	<ul style="list-style-type: none">  Boulgour BIO Beignet d'aubergines du Chef 	<ul style="list-style-type: none"> Pennes BIO  Brocolis BIO poêlés 	<ul style="list-style-type: none">  Gratin de courgettes BIO  Semoule BIO
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages  Laitage 		<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages  Laitage 		<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages  Laitage
<ul style="list-style-type: none">  Ile flottante et crème anglaise  Fruit BIO de saison  Fromage blanc à la confiture de fraises 	<ul style="list-style-type: none">  Yaourt BIO aux fruits  Fruit BIO de saison  Gaufre au sucre glace 	<ul style="list-style-type: none">  Abricots rôtis au miel  Fruit BIO de saison  Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none">  Clafoutis aux bigarreaux  Fruit BIO de saison  Compote de pommes BIO 	<ul style="list-style-type: none">  Smoothie bananes et fruits rouges  Fruit BIO de saison  Bâtonnet de glace au chocolat

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Ecole/ Collège Saint-Martin - Elèves

Menu du Lundi 22 Juin au Vendredi 26 Juin 2026

Végétarien				
Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Mercredi 24 Juin	Jeudi 25 Juin	Vendredi 26 Juin
	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé à la semoule BIO Laitue aux noix , Vinaigrette Carottes BIO râpées à la vinaigrette , Vinaigrette 		<ul style="list-style-type: none"> Salade grecque à la feta AOP Salade de lentilles blondes au persil , Vinaigrette Œuf dur , Vinaigrette 	
Tortellini ricotta épinards Sauce arrabiata aux pois chiches	Sauté de boeuf label rouge au jus Filet de colin MSC , Sauce aux herbes	Filet de poulet , Sauce Napolitaine Filet de hoki MSC , Sauce provençale	Jambon braisé Omelette fromagère	Moussaka de thon aux légumes Moussaka de Bœuf
Tortis BIO Carottes BIO braisées	Frites Courgettes BIO braisées	Haricots verts BIO à l'ail Riz BIO	Petits pois BIO au jus Écrasé de pommes de terre du chef	Salade verte , Vinaigrette
Assortiments de fromages Laitage		Assortiments de fromages Laitage		Assortiments de fromages Laitage
Donut Fruit BIO de saison Pêche rôtie et spéculoos	Coupe de fraises et son crumble Liégeois au chocolat Fruit BIO de saison	Fruit BIO de saison Fromage blanc et muesli au miel Crème dessert au caramel	Millefeuille de génoise à la confiture d'abricot Fruit BIO de saison Yaourt BIO aux fruits	Coupe de fraises Fruit BIO de saison Compote de pommes

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Ecole/ Collège Saint-Martin - Elèves

Menu du Lundi 29 Juin au Vendredi 3 Juillet 2026

Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Mercredi 1 Juillet	Repas de Vacances Jeudi 2 Juillet	Repas de Vacances Vendredi 3 Juillet
	<ul style="list-style-type: none"> Melon Guacamole et ses toasts Salade de maïs et radis , Vinaigrette 		Entrée	Entrée
Sauté de porc au caramel Filet de merlu MSC , Sauce ciboulette	<ul style="list-style-type: none"> Pizza aux trois fromages Pizza Provençale 	<ul style="list-style-type: none"> Omelette nature Saucisse de Toulouse 	Plat principal	Plat principal
<ul style="list-style-type: none"> Brocolis BIO poêlés Riz BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Potatoes au paprika 	<ul style="list-style-type: none"> Coquillettes BIO Fondue d'épinards BIO à la crème 		
Assortiments de fromages Laitage		Assortiments de fromages Laitage	Produit laitier	Produit laitier
<ul style="list-style-type: none"> Smoothie bananes et fruits rouges Yaourt BIO aux fruits Fruit BIO de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Bâtonnet de glace au chocolat Fruit BIO de saison Compote de pommes BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Fromage blanc aux fruits Fruit BIO de saison Palet breton à la fraise et sa crème pâtissière 	Dessert	Dessert

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

