



Menus printemps été 2026

Etabli selon le GEMRCN et conforme au décret n°2011-1227
du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis
dans le cadre de la restauration scolaire.



Les produits sont issus de l'Agriculture Biologique



Semaines 13-20-25

LUNDI

Salade Coleslow
Poisson du jour Sauce Citronné - Riz Thaïlandais
Bûche de Chèvre - Fruit de saison Bio

MARDI

Salade de Thon Maïs - Salade
Saucisse de Volaille - Lentilles Carottes BIO
Petit Suisse aux Fruits

JEUDI

Salade de Chèvre chaud au Miel
Poulet Grillé - Frites
Choux à la Crème

VENDREDI

Salade de Tomates BIO à la Feta
Boulettes Végétales à la Tomate
Semoule de Couscous - Mousse au Chocolat

Semaines 14-21-26

LUNDI

Concombre BIO sauce à la crème
Omelette au Fromage - Coquillettes BIO
Camembert - Cocktail de Fruits au Sirop

MARDI

Oeufs Mayonnaise
Sauté de Porc - Flageolets Sauce Crémée
Flan au Caramel

JEUDI

Pizzas aux 3 Fromages
Filet de Poisson Sauce Dieppoise - Riz
Fruit de saison BIO

VENDREDI

Taboulé Oriental
Nugget's de Blé - Haricots au Beurre
Emmental - Compote de Pommes - Cigarette Russe

Semaines 15-22-27

LUNDI

Carottes Râpées Sauce Vinaigrette
Steak Haché - Purée de Pommes de Terre
Fromage Blanc sucré

MARDI

Céleri Rémoulade
Croq Végétarien - Spaghetti BIO
Kiri - Fruit de saison BIO

JEUDI

Salade de Tomates BIO et Mozzarella
Emincé de Dinde Sauce Tandoori - Haricots Verts
Tartelette Pâtissière aux Fruits

VENDREDI

Concombres Vinaigrette
Filet de Cabillaud Meunière - Riz aux Épinards à la Crème
Crème Dessert à la Vanille

Semaines 18-23

LUNDI

Crêpe au Fromage - Paupiette de Veau
Carottes BIO au Beurre Persillé
Fruit de saison BIO

MARDI

Salade de Riz au Maïs et Thon
Noix de Joutes de Porc - Poêlée de Légumes BIO
Petit Suisse aux Fruits

JEUDI

Salade Piémontaise
Fish and Chips - Gratin de Choux-Fleurs BIO
Fruit de saison BIO

VENDREDI

Carottes Râpées BIO
Nugget's de Blé - Boulgour BIO Sauce Tomate
Crème Dessert au Chocolat

Semaines 19-24

LUNDI

Bouchée à la Reine
Sauté de Porc au Curry - Coquillettes BIO
Poire Sauce Chocolat Chantilly

MARDI

Taboulé Oriental
Filet de Poisson Sauce Hollandaise - Brocolis BIO
Tartare - Fruit de saison BIO

JEUDI

Salade de Tomate
Steak de Soja - Pommes de Terre
Camembert - Fruit de saison BIO

VENDREDI

Radis au Beurre
Sauté de Dinde aux Champignons - Carottes Vichy BIO
Mousse au Chocolat

L'expérimentation avec Baud Communauté concernant les légumes reprendra à la rentrée scolaire du mois de septembre. La mise en culture des produits dont nous avons besoin a été faite le mois dernier

Menus élaborés et cuisinés sur place chaque jour par un cuisinier

Tous les mois, il sera servi un gâteau pour célébrer les anniversaires. Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons.
Les viandes entières de porc, bœuf, veau et volaille sont 100% françaises. Les céréales sont bio. Le pain provient de la boulangerie Laurent Le Gourrierec



MAIRIE-56150
Tél. 02.97.27.10.88
Fax. 02.97.27.10.69
contact@saint-barthelemy56.fr
<https://saint-barthelemy56.fr>



Menus Végétariens

Les menus et la fiche sur l'origine des produits, peuvent être téléchargés sur : <https://saint-barthelemy56.fr/index.php/restauration-scolaire/>
Nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires.
Télécharger la fiche des allergènes sur : <https://saint-barthelemy56.fr/index.php/restauration-scolaire/>