



















Restaurant scolaire de Vindelle

MENUS DE MAI 2026



Lundi 04	Mardi 05 (végétarien)	Jeudi 07 (espagnol)	Vendredi 08
Friand au fromage	Carottes rappées	Toast avocat	<i>férié</i>
Paupiette	Lasagnes aux légumes du soleil	Paella royale 	
Haricots verts	Vache qui rit	Crème catalane	
Fruit	Compote de pomme		
Lundi 11 (végétarien)	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Salade Mexicaine	Salade de pousse d'épinards/croutons	<i>férié</i>	<i>repos</i>
 Coquillettes au gruyère	Poulet sauce barbecue		
Dessert du chef	Pommes de terre grenaille		
	Fromage  Fraises		
Lundi 18 (végétarien)	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
 Radis blue meat	 Salade laitue/maïs 	 Asperges banches vinaigrées	Salade de tomate/concombre/fêta
Omelette à la provençale	Cannellonis maison (Sauce tomates /Épinards)	Poisson gratiné	 Rôti de veau
Comté 	Yaourt	Carottes vichy	 Chou fleur gratiné
Gâteau maison		Camembert	Fraises au sucre 
		Pomme 	
Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28 (végétarien)	Vendredi 29 (plaisir)
<i>férié</i>	Melon	 Pastèque	Crapaudine
	Sauté de la mer (calamars/moules/crevettes/poisson blanc)	Purée de pois cassés	 Hot dog 
	Blé	Salade de laitue/ croutons 	Pommes noisette
	Tartare	Fromage blanc 	Tome blanche
	Cocktail de fruits		Kiwi 



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

Dès que possible, nous intégrons des produits BIO dans nos menus
En 2025, 21% des produits inclus dans nos menus étaient BIO et 34% issus d'AOP