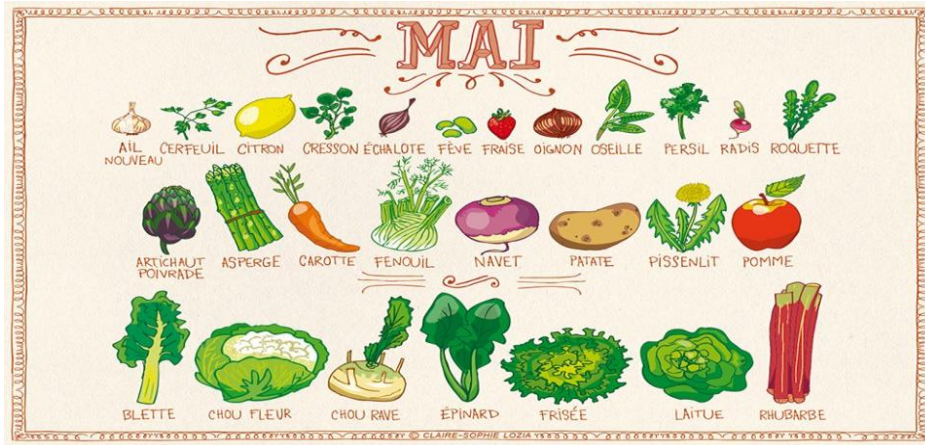






















Mairie de Champcevinel

MENU DU MOIS DE MAI 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 4 au 7	<p>Carottes râpées   *</p> <p>Boulettes de bœuf à la tomate </p> <p>Torsades Liégeois chocolat </p>	<p>*</p> <p>Salade verte   *</p> <p>Bolognaise végétale </p> <p>Céréales gourmandes </p> <p>Tomme croûtée  *</p> <p>Compote</p>	<p>Salade Strasbourgeoise  </p> <p>Sauté d'agneau à la provençale  </p> <p>Carottes braisées </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Feuilleté au fromage Saucisse de veau </p> <p>Lentilles vertes </p> <p>Poires au sirop </p>	Féié



Mairie de Champcevinel

MENU DU MOIS DE MAI 2026

<p>Du 11 au 13</p>	<p>Betteraves rouges *au sésame Blanquette de veau Riz pilaf Fruit de saison</p>	<p>* Salade verte Macaronis façon carbonara Gâteau aux pommes et pépites de chocolat</p>	<p>Pizza Pilons de poulet Jardinière de légumes Yaourt au citron</p>	<p><i>Férié</i></p>	
<p>Du 18 au 22</p>	<p>Macédoine de légumes Jambon blanc Coquillettes Fromage blanc</p>	<p>* Betteraves rouges râpées /graines de lin Flammekueche végétarienne Compote</p>	<p>Poireaux sauce miel/ miso Croque-Monsieur Salade verte Fruit de saison</p>	<p>Salade de lentilles et quinoa Sauté de bœuf provençal Mélange de légumes anciens Yaourt nature</p>	<p>* Salade mélange de chou blanc et carotte Poisson rôti au four Pommes grenailles Glace</p>
<p>Du 26 au 28</p>	<p><i>Férié</i></p>	<p>Duo carottes et radis râpés Saucisse de Toulouse Frites Yaourt nature</p>	<p>Salade verte Tourte au saumon et épinards Compote</p>	<p>Salade de pâtes Filet de poulet Pané Duo de haricots Fruit de saison</p>	<p>* Houmous de pois chiches Printanière de légumes gratinés Fruit de saison</p>



MENU DU MOIS DE MAI 2026

Vert = produit issu de l'agriculture biologique -

Noir = Produits conventionnels

 = Fait maison -

 = Produits locaux -

* Aide de l'U.E à destination des écoles * Repas végétariens * Repas semi-alternatifs

Pain BIO



Toutes nos viandes (Bœuf, veau, agneau, porc et volailles) sont BIO et locales ou d'origine France.

Le poisson frais de la criée est issu d'une pêche durable, de saison et le poisson surgelé est labélisé M.S.C (respect des quotas de poisson et des fonds marins).

La part de produits « durables et de qualité » (BIO / AOP / AOC / LABEL ROUGE / ECOLABEL PECHE DURABLE...)

en Février était de 94.6% dont 47.7% de local.



MENU DU MOIS DE MAI 2026

La part de légumes BIO produits en régie par nos services en Février était de 37.62% sur l'ensemble des légumes frais transformés et cuisinés dans notre restaurant scolaire.

Il peut nous arriver de devoir effectuer des changements de dernière minute, que ce soit sur la composition des menus ou la provenance des produits, mais nous mettons tout en œuvre pour vous apporter un service de qualité et tenir au mieux nos engagements.

LISTE DES 14 ALLERGENES SUSCEPTIBLES D'ÊTRE UTILISES LORS DE LA CONFECTION DE NOS REPAS :





Mairie de Champevinel

MENU DU MOIS DE MAI **2026**



Mairie de Champevinel

MENU DU MOIS DE MAI **2026**