
















Ville St Max  
Menus scolaires  
Mai & Juin  
4 composantes



Semaine 1 : Du 04 au 08 Mai 2026












Lundi J+4	Mardi	Mercredi	Jeudi « Menu végétarien »	Vendredi
<p>Salade de pommier (carottes, céleri, pomme)</p> <p>Sauté de dinde  au romarin</p>	<p>Dés de saumon (  ) bolognaise (boeuf  )</p>	<p>Dés de saumon à la crème</p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p>	<p>FERIE</p>
			<p>Fajitas végétales aux haricots rouges salade et sauce végétale</p>	
<p>Purée de pomme de terre </p> <p>Yaourt nature  </p>	<p>Fromage frais Carré frais </p> <p>Smoothie pomme pêche</p>	<p>Brocolis et semoule </p> <p>Tomme du Pichet  </p> <p>Purée pomme parfumée à la fleur d'oranger</p>	<p>Fruit de saison  </p> <p>*aide UE à destination des</p>	



Ville St Max  
Menus scolaires  
Mai & Juin  
4 composantes



Semaine 2 : Du 11 au 15 Mai 2026















Lundi J+4 « Menu froid »	Mardi « Menu végétarien »	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes en salade </p> <p> Escalope de dinde (froid) sauce barbecue</p>	<p>Tomate  vinaigrette basilic</p> <p>Cordon bleu végétal</p>	<p>Conc  hbre vinaigrette crème de brebis et paprika</p> <p>Sauté de porc  sauce aigre douce</p>	<p>FERIE</p> <p>PONT</p>	
<p>Salade de riz </p>	<p>Purée de courgettes </p>	<p>Orge perlée </p>		
<p>Crème dessert caramel indiv </p>	<p>Fromage blanc </p>	<p>Compote pomme cerise </p>		



Ville St Max  
Menus scolaires  
Mai & Juin  
4 composantes



Semaine 3 : Du 18 au 22 Mai 2026

Lundi	Mardi « Menu végétarien »	Mercredi « Menu froid » « Menu végétarien »	Jeudi	Vendredi La Grèce 
Melon 	Courgettes râpées		Carottes râpées 	Salade grecque (concombre, tomate, dés de brebis, olives noires)
<i>Sauté de bœuf sauce curry</i> 	Cornettes (pâtes)  légumes du sud et dés de brebis		Colin d'Alaska meunière 	Steak haché de bœuf 
Carottes  et riz 		<i>Salade piémontaise / œuf (p/complet)</i> 	Purée de pomme de terre 	Aubergines à la tomate
Crème dessert vanille 	Purée de pommes poires 	Cantal 	Fraises	Cake semoule amande fleur d'oranger














\*aide UE à destination des écoles



Ville St Max  
Menus scolaires  
Mai & Juin  
4 composantes



Semaine 4 : Du 25 au 29 Mai 2026

Lundi	Mardi J+4	Mercredi « Menu végétarien »	Jeudi « Menu Local »	Vendredi « Menu froid » « Menu végétarien »
FERIE	Salade du pommier (carottes, céleris, pommes)		 Pâtes  vinaigrette curry et cumin	Concombre  vinaigrette
	Sauté de poulet  sauce provençale	Tajine, semoule  carotte, patate douce, olive et pois chiches	Sauce carbonara (lardons  )	Cake tomate fromage de brebis sauce fromage blanc ciboulette
	Purée de pomme de terre 	Petit fromage frais petit suisse 	Farelles (pâtes  )	Orge perlée en salade 
	Banane  vermicelle et chantilly	Mini crêpe et confiture	Yaourt nature 	Purée pomme banane 

\*aide UE à destination des écoles