

Restaurants scolaire Le Puy Ste Réparade

Menus du 4 au 8 mai 2026



S19	Lundi 04/05 Repas végétarien	Mardi 05/05	Jeudi 07/05	Vendredi 08/05
Entrée	Carotte râpées vinaigrette	Salade de pois chiches vinaigrette	Salade verte iceberg	
Plat Principal	Tortellinis bio sauce provençale + Emmental râpé	Sauté de bœuf bio sauce barbecue SV : colin au beurre blanc	Brandade de poisson	
Légume/Féculent		Haricots verts persillés		
Produit laitier	Vache Picon	Le carré président	Carré du trièves bio à la coupe	
Dessert	Liégeois au chocolat	Fruit	Purée de fruits bio	

« Les menus sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés »

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local / circuit court
- Viande Française
- Filière marine engagée
- Région Ultrapériphérique
- Indication d'origine protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- Issus du commerce équitable
- Certifications

SV : Sans viande

Le savais-tu ?

Jeudi, tu vas déguster une brandade de poisson !
 Sais-tu d'où vient le mot "brandade" ?
 Il vient du provençal "brandar" qui signifie "remuer".
 Ce plat est une spécialité de la ville de Nîmes,
 à base de poisson et d'huile d'olive
 parfois agrémenté d'ail, de persil
 ou de jus de citron.
 Le chef t'a préparé une brandade avec des pommes de terre pour en faire un plat complet !

Les groupes alimentaires

