



Restaurants scolaires Le Puy Ste Réparate



Menus du 25 au 29 mai 2026

S22	Lundi 25/05	Mardi 26/05 Repas végétarien	Jeudi 28/05	Vendredi 29/05
Entrée 		Céleri rémoulade	Salade iceberg	Crêpe aux champignons
Plat Principal 		 Parmentier de lentilles	Coquillettes aux dés de jambon* Origine UE + Fromages râpés SV: Coquillettes au saumon	Colin poêlé au beurre + Citron
Légume/Féculent 		Yaourt nature bio et sucre	Petit moulé nature	Haricots verts
Produit laitier 		Muffin nature aux pépites de chocolat	Flan vanille nappé caramel	Suisse aux fruits bio
Dessert 				Fruit

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

Légende

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

Les groupes alimentaires

- Fruits et Légumes
- Viandes, poisson œufs
- Féculents
- Matières grasses
- Produits laitiers
- Produits sucrés



Humm, un parmentier de lentilles !
 Sais-tu qu'il existe 40 espèces de légumes secs et 18 000 variétés cultivées et consommées dans le monde ?
 Chaque semaine, ton menu est composé d'un repas végétarien.
 Le plat végétarien se compose la plupart du temps d'un légume sec riche en protéines, associé à une céréale, il constitue ainsi une bonne alternative à la viande ou au poisson !