

# SAINT VICTOR

## Menu du Lundi 4 Mai au Jeudi 7 Mai 2026

Lundi 4 Mai	Mardi 5 Mai	Jeudi 7 Mai
Concombres <b>BIO</b> , Vinaigrette	Crêpe aux champignons	
Escalope Viennoise , Sauce tomate basilic	Chili sin carne <b>pois BIO</b>	Mac'and'cheese au cheddar (gratin de pâtes au fromage)
Haricots verts à l'étuvé	Riz créole	<b>Macaronis HVE</b>
Fromage		Laitage
Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Tarte aux pommes








Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# SAINT VICTOR

## Menu du Lundi 11 Mai au Mardi 12 Mai 2026

Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai
	 Tomates , Vinaigrette
Escalope de porc	Sauté de <b>poulet BBC</b> au curry , Jus de viande lié aux herbes
 Ratatouille du chef	 Frites
Fromage	 Laitage
 Compote de pommes et cassis	

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# SAINT VICTOR

## Menu du Lundi 18 Mai au Vendredi 22 Mai 2026

	végétarien		
Lundi 18 Mai	Mardi 19 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
Saucisson à l'ail , Cornichons		Tomates mozzarella , Vinaigrette	Concombres , Sauce fromage blanc ciboulette
Escalope de dinde , Sauce à la crème	Saucisse végétale au blé et pois , Sauce rougail	Hachis parmentier	Filet de <b>hoki MSC</b> , Sauce curry coco
Jardinière de légumes	Riz créole		<b>Semoule HVE</b> au beurre
	Fromage	Fromage	Laitage
Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Gâteau Basque	








Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# SAINT VICTOR

## Menu du Mardi 26 Mai au Jeudi 28 Mai 2026

Mardi 26 Mai	Jeudi 28 Mai
Friand au fromage	 Melon
Jambon blanc	 Cordon bleu végétarien
 Haricots verts	 courgettes sautées à l'ail
 Laitage	
 Coupe de fraises	 Compote de fruits



Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# SAINT VICTOR

## Menu du Lundi 1 Juin au Vendredi 5 Juin 2026

végétarien			
Lundi 1 Juin	Mardi 2 Juin	Jeudi 4 Juin	Vendredi 5 Juin
	Friand au fromage	Tomates , Vinaigrette	Pâté de campagne , Cornichons
Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes	Sauté de poulet aux olives	Hachis Parmentier du chef	Filet de <b>colin MSC</b> , Sauce à l'oseille
	Haricots beurre à l'ail		<b>Coquillettes HVE</b>
Fromage		Fromage	Laitage
Bâtonnet de glace au chocolat	Fruits de saison	Crêpe à la confiture de fraise du chef	

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# SAINT VICTOR

## Menu du Lundi 8 Juin au Vendredi 12 Juin 2026

Lundi 8 Juin	Mardi 9 Juin	Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin
Salade de perles de pâtes au <b>surimi MSC</b>	Melon	<b>végétarien</b>	Lentilles corail façon houmous au persil et son toast
Escalope de porc , Sauce miel moutarde	Rôti de veau , Jus à l'oriental	Tajine boulettes végétales	Calamars à la romaine , Sauce provençale
Tomates à la provençale	<b>Farfalles HVE</b>	Boulgour tomate	courgettes sautées à l'ail
Laitage		Fromage	
	Crème dessert praliné	Far breton aux pommes	Fromage blanc au spéculoos

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# SAINT VICTOR

## Menu du Lundi 15 Juin au Vendredi 19 Juin 2026

	végétarien		
Lundi 15 Juin	Mardi 16 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin
 Salade verte , Vinaigrette		 Melon	 Salade de riz, maïs et poivrons , Vinaigrette
Escalope de dinde , Sauce crème	 Nuggets végétariens , Sauce tartare	Bolognaise au boeuf	Filet de <b>colin MSC</b> , sauce à l'aneth
 Petits pois au jus	 Pommes de terre persillées	<b>Pennes HVE</b>	 Gratin de courgettes
	Fromage		 Laitage
 Compote de pommes du chef	 Yaourt aux fruits	 Millefeuille de Génoises à la poire , Millefeuille de Génoises à la poire	

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# SAINT VICTOR

## Menu du Lundi 22 Juin au Vendredi 26 Juin 2026

végétarien				
Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Jeudi 25 Juin	Vendredi 26 Juin	
 Pastèque	 Taboulé ( <b>semoule HVE</b> )	 Salade grecque à la <b>feta AOP</b>	Friand au fromage	
Tortellini ricotta épinards	Sauté de bœuf au paprika	Jambon braisé	 Moussaka de thon aux légumes	
	 Frites	 Petits pois aux oignons	 Salade verte , Vinaigrette	
Fromage	 Laitage		 Laitage	
 Flan au caramel		 Donut	 Coupe banane caramel	

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# SAINT VICTOR

## Menu du Lundi 29 Juin au Mardi 30 Juin 2026

	végétarien
Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin
Houmous	Melon
Sauté de porc au caramel	Pizza aux trois fromages
Brocolis aux oignons	Salade verte
Laitage	
	Bâtonnet de glace au chocolat



Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.