



# Restaurant Scolaire de St Lyphard



## Menu du 27 au 01 mai 2026

	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 01
Hors d'œuvre	Betteraves BIO, Vinaigrette	Friand au fromage	Salade de pâtes BIO LOCALES, concombres et maïs, Vinaigrette	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	<b>Férieré</b>
Plat protidique	Dahl de lentilles corail LOCALES au lait de coco	Sauté de dinde LOCALE, Jus lié thym et citron	Filet de poisson MSC, Sauce crème	Jambon blanc, Sauce ketchup maison	
Accompagnement	Riz BIO	Petits pois au jus	Haricots beurre persillés	Frites	
Produit laitier	Coulommier BIO	Yaourt aromatisé LOCAL	Saint Paulin	Tomme blanche	
Dessert	Fruit BIO de saison	Compote de pommes BIO	Fromage blanc LOCAL, Confiture de fraises	Fruit de saison	

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

**Légende :**

Produit BIO

Produit Local

Produit Labellisé

# Restaurant Scolaire de St Lyphard



Menu du lundi 04 au 08 mai 2026

api



Balade en Savoie

lundi 04

mardi 05

mercredi 06

jeudi 07

vendredi 08

Hors d'œuvre

Salade verte BIO au  
maïs, Vinaigrette

Œuf dur BIO mayonnaise

Concombres, Vinaigrette

Plat protidique

Sauté de poulet LOCAL  
au curry

Pâtes BIO LOCALES et  
Bolognaise de lentilles  
BIO

Escalope de porc, Sauce  
aux herbes



Accompagnement

Purée de carottes BIO

Salade verte BIO,  
Vinaigrette

Boulgour BIO



Férialé

Produit laitier

Saint Nectaire AOP

Emmental râpé

Bûchette mi-chèvre

Dessert

Donut

Yaourt aromatisé LOCAL

Fruit de saison BIO

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

**Légende :**

Produit BIO

Produit Local

Produit Labellisé



# Restaurant Scolaire de St Lyphard



## Menu du lundi 11 au 15 mai 2026

Repas Club testeur

lundi 11

mardi 12


mercredi 13

jeudi 14

vendredi 15

Hors d'œuvre

Radis, Beurre

Carottes BIO râpées à la vinaigrette 

Saucisson à l'ail

Plat protidique

Chili con carne

Quiche fromagère aux oeufs BIO 

Club Testeur



Accompagnement

Riz BIO 

Salade verte BIO, Vinaigrette 

Féié

Pont de l'ascension

Produit laitier

Tomme grise


Yaourt sucré LOCAL 

Gouda

Dessert

Fruit de saison BIO 

Fruit de saison BIO 

Compote de pommes BIO du chef 

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 Produit BIO

 Produit Local

 Produit Labellisé



# Restaurant Scolaire de St Lyphard



## Menu du lundi 18 au 22 mai 2026

Menu Mme Crespel  
École Les Roselières

lundi 18

mardi 19

mercredi 20

jeudi 21

vendredi 22

Hors d'œuvre

Melon charentais

Salade de riz BIO, maïs et poivrons

Radis

Salade de pâtes BIO LOCALES, concombres et tomates

Courgettes BIO râpées, Vinaigrette

Plat protidique

Carbonara du maraîcher

Sauté de bœuf LOCAL au paprika

Sauté de poulet LOCAL aux oignons

Filet de poisson MSC, Sauce à la crème

Rôti de porc, Sauce tartare

Accompagnement

Pâtes BIO LOCALES

Petits pois au jus

Semoule BIO

Carottes BIO braisées

Frites

Produit laitier

Emmental

Coulommier BIO

Gouda

Yaourt aromatisé LOCAL

Dessert

Fondant au chocolat et crème anglaise

Compote de pommes BIO LOCALES du chef

Fruit de saison BIO

Fromage blanc LOCAL, Copeaux de chocolat

Fruit de saison BIO

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

**Légende :**

Produit BIO

Produit Local

Produit Labellisé



# Restaurant Scolaire de St Lyphard

## Menu du lundi 25 au 29 mai 2026



Produit régional de saison

Menu classe CM2 M. Marchand  
École Les Roselières

lundi 25

mardi 26

mercredi 27

jeudi 28

vendredi 29

Hors d'œuvre

Radis roses râpés,  
Vinaigrette

Carottes BIO râpées,  
Vinaigrette



Tomates BIO et pommes  
de terre BIO, Vinaigrette



Salade d'oeuf dur BIO et  
concombres BIO à la  
crème



Plat protidique

Filet de poisson MSC,  
sauce à l'aneth



Axoa à la chair de  
saucisses

Émincé de poulet LOCAL,  
Jus lié aux herbes



Pizza Provençale

Accompagnement

**Férialé**

Pâtes BIO LOCALES



Riz BIO



Haricots beurre persillés

Salade verte BIO,  
Vinaigrette



Produit laitier

Brie

Tomme blanche

Saint Nectaire AOP



Dessert

Fruit de saison BIO



Fromage blanc LOCAL,  
Confiture de fraises



**Coupe de fraises de  
Vendée**

Roses des sables

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

**Légende :**



Produit BIO



Produit Local



Produit Labellisé



# Restaurant Scolaire de St Lyphard

## Menu du lundi 01 au 05 juin 2026



	lundi 01	mardi 02	mercredi 03	jeudi 04	vendredi 05
Hors d'œuvre	Friand au fromage	Salade verte BIO aux croûtons, Vinaigrette	Duo de melons	Salade de riz BIO mais et poivrons, Vinaigrette	Tomates BIO, Vinaigrette
Plat protidique	Boulettes au bœuf, Sauce curry coco	Sauté de poulet LOCAL façon basquaise	Parmentier de colin MSC	Omelette BIO fromagère	Sauté de porc, Jus au curcuma
Accompagnement	Carottes BIO braisées	Semoule BIO	Salade verte BIO, Vinaigrette	Ratatouille du chef	Pâtes BIO LOCALES
Produit laitier	Yaourt aromatisé LOCAL	Tomme blanche	Mimolette	Cantal AOP	Emmental râpé
Dessert	Fruit de saison BIO	Clafoutis aux pêches	Crème dessert du chef au chocolat	Banane BIO	Mousseline à la vanille

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

**Légende :**

Produit BIO

Produit Local

Produit Labellisé



# Restaurant Scolaire de St Lyphard

## Menu du lundi 08 au 12 juin 2026



Voyage aux États-Unis

Menu CP Anne Lise et Nathalie école st Anne

lundi 08

mardi 09

mercredi 10

jeudi 11

vendredi 12

Hors d'œuvre

Concombres BIO et tomates BIO au basilic

Pastèque

Taboulé à la semoule BIO

Gaspacho de tomates au basilic

Plat protidique

Sauté de dinde LOCALE, Jus lié thym et citron

Pain de viande rôti, Sauce napolitaine

Fajitas au poulet et aux épices

Quiche aux légumes BIO de saison

Accompagnement

Gratin de courgettes BIO

Frites

Salade verte BIO, Vinaigrette

Salade verte BIO, Vinaigrette

Produit laitier

Édam

Coulommier BIO

Fromage blanc LOCAL

Mimolette

Dessert

Banane BIO au caramel

Pot de glace

Fruit de saison BIO

Cheesecake nature du chef



Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit BIO

Produit Local

Produit Labellisé



# Restaurant Scolaire de St Lyphard

## Menu du lundi 15 au 19 juin 2026



Produit de saison découverte

	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Hors d'œuvre	Betteraves BIO, Vinaigrette	Concombres BIO, Vinaigrette	Salade de pommes de terre BIO	<b>Salade de tomates de couleurs</b>	Duo de melons
Plat protidique	Pizza reine	Gratin camarguais (riz BIO, boeuf haché, sauce tomate, emmental)	Sauté de porc, sauce Dijonnaise	Lasagnes aux légumes et au Brie	Calamars à la romaine, Sauce tartare
Accompagnement	Salade verte BIO, Vinaigrette	Salade verte BIO, Vinaigrette	Carottes BIO braisées	Salade verte BIO, Vinaigrette	Haricots verts braisés
Produit laitier	Yaourt aromatisé LOCAL	Bûchette mi-chèvre	Saint Paulin	Fromage blanc LOCAL	Camembert
Dessert	Fruit de saison BIO	Compote de pommes BIO du chef	Semoule au lait BIO du chef	Fruit de saison BIO	<b>Gâteau à l'ingrédient mystère</b>

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

**Légende :**

Produit BIO

Produit Local

Produit Labellisé



# Restaurant Scolaire de St Lyphard



## Menu du lundi 22 au 26 juin 2026

	lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
Hors d'œuvre	Carottes BIO râpées, Vinaigrette	Taboulé à la semoule BIO	Salade verte BIO, Vinaigrette aux échalotes	Melon	Pastèque et feta AOP
Plat protidique	Fajitas à la mexicaine végétarien aux pois BIO	Émincé de cuisse de poulet LOCAL rôti aux herbes	Boulettes de blé, Sauce curry coco	Chipolatas aux herbes	Filet de poisson MSC, Sauce provençale
Accompagnement	Salade verte BIO, Vinaigrette	Ratatouille du chef	Pâtes BIO LOCALES	Courgettes BIO braisées	Purée de pommes de terre BIO
Produit laitier	Yaourt aromatisé LOCAL	Saint Nectaire AOP	Emmental râpé	Camembert	Édam
Dessert	Fruit de saison BIO	Fromage blanc LOCAL, Coulis de fruits rouges	Fruit de saison BIO	Gâteau du chef au yaourt LOCAL	Pot de glace à la vanille et au chocolat

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

**Légende :**

Produit BIO

Produit Local

Produit Labellisé



# Restaurant Scolaire de St Lyphard

## Menu du lundi 29 au 03 juillet 2026



Menu M. Catogni  
École Les Roselières

lundi 29

mardi 30

mercredi 01

jeudi 02

vendredi 03

Hors d'œuvre

Pastèque

Concombres BIO à la ciboulette

Tomates BIO, Vinaigrette

Salade de pâtes BIO LOCALES au pesto

Carottes râpées BIO, Vinaigrette

Plat protidique

Quiche aux légumes d'été BIO

Rôti de dinde, Sauce barbecue du chef

Escalope de porc, Jus lié thym et citron

Colin MSC meunière

Chipolatas

Accompagnement

Salade verte BIO, Vinaigrette

Pommes de terre rissolées

Boulgour BIO

Carottes BIO braisées

Gratin dauphinois aux pommes de terre BIO

Produit laitier

Mimolette

Brie

Yaourt aromatisé LOCAL

Vache qui rit

Dessert

Coupe de fraises, Chantilly

Fruit de saison BIO

Fromage blanc LOCAL, Confiture de fraises

Banane BIO

Coupe de fraises

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

**Légende :**

Produit BIO

Produit Local

Produit Labellisé