

Restaurant Scolaire de Meursac

Menu du 20 au 24 avril 2026

Repas Végétarien

	lundi 20 avr.	mardi 21 avr.	jeudi 23 avr.	vendredi 24 avr.
Hors d'œuvre	Crêpe au fromage	Carottes râpées, Vinaigrette	Tzatziki aux betteraves	Salade de farfalle HVE au pesto 
Plat protidique	Sauce Carbonara	Omelette aux fines herbes	Colin MSC pané 	Sauté de poulet, Sauce tex mex
Accompagnement	Pennes BIO 	Petits pois aux oignons	Carottes à la crème et Pommes de terre persillées	Semoule BIO 
Dessert	Gaufre au sucre glace	Fruit de saison	Compote de poires	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**

Restaurant Scolaire de Meursac

Menu du 27 au 01 mai 2026

Repas Végétarien

FERIE - Fête du travail

	lundi 27 avr.	mardi 28 avr.	jeudi 30 avr.	vendredi 01 mai
Hors d'œuvre	Friand au fromage	Concombre à la grecque	Coleslaw	
Plat protidique	Colin MSC façon blanquette 	Bolognaise de pois BIO 	Sauté de porc à la moutarde	
Accompagnement	Riz BIO 	Macaronis BIO 	Courgettes braisées	
Dessert	Fruit de saison	Ile flottante du chef	Fruit de saison	

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**




Restaurant Scolaire de Meursac

Menu du 04 au 08 mai 2026

Repas Végétarien

FERIE - Victoire 1945

	lundi 04 mai	mardi 05 mai	jeudi 07 mai	vendredi 08 mai
Hors d'œuvre	Pâté de campagne, Cornichons	Salade fromagère au Gouda	Concombres, Sauce au fromage blanc	
Plat protidique	Pilon de poulet mariné à l'orange	Falafels, Sauce tomate	Parmentier de colin MSC 	
Accompagnement	Cœur de blé BIO 	Semoule BIO 	Salade verte, Vinaigrette	
Dessert	Éclair au chocolat	Fruit de saison	Crème caramel du chef	

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**



Restaurant Scolaire de Meursac

Menu du 11 au 15 mai 2026

FERIE - Ascension

FERME

	lundi 11 mai	mardi 12 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
Hors d'œuvre	Radis, Beurre	Tomates, Vinaigrette		
Plat protidique	Kefta Boulette à l'agneau	Sauté de poulet au curry		
Accompagnement	Boulgour BIO 	Frites		
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert à la vanille		

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**

Restaurant Scolaire de Meursac

Menu du 18 au 22 mai 2026

Repas Végétarien

	lundi 18 mai	mardi 19 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
Hors d'œuvre	Betteraves, Vinaigrette	Chiffonnade de salade verte et croûtons, Vinaigrette	Courgettes râpées, Vinaigrette	Salade de riz, maïs et ciboulette, Vinaigrette
Plat protidique	Marmite du pêcheur au colin MSC 	Paella végétarienne	Steak burger au veau	Chipolatas
Accompagnement	courgettes sautées à l'ail	Petits pois au jus	Semoule BIO 	Potatoes au paprika
Dessert	Tarte Alsacienne	Fruit de saison	Gâteau au yaourt et aux pépites de chocolat	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**

Restaurant Scolaire de Meursac

Menu du 25 au 29 mai 2026

FERIE - Lundi de Pentecôte

Repas Végétarien

	lundi 25 mai	mardi 26 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
Hors d'œuvre		Taboulé (semoule HVE) 	Melon	Mousse de foie
Plat protidique		Encornets à l'espagnole	Nuggets végétariens	Aiguillettes de poulet
Accompagnement		Haricots verts à l'ail	Riz BIO 	Purée de patates douces
Dessert		Cocktail de fruits	Beignet au chocolat	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**

Restaurant Scolaire de Meursac

Menu du 01 au 05 juin 2026

Repas Végétarien

	lundi 01 juin	mardi 02 juin	jeudi 04 juin	vendredi 05 juin
Hors d'œuvre	Melon	Friand au fromage	Tomates, Vinaigrette	Pâté de campagne, Cornichons
Plat protidique	Boulettes de blé sauce tomate et basilic	Bolognaise au boeuf	Beignets au poisson, Sauce tartare	Pilon de poulet façon Marbella aux abricots secs
Accompagnement	Cœur de blé BIO 	Tortis HVE 	Petits pois aux oignons	Riz BIO 
Dessert	Bâtonnet de glace au chocolat	Cake aux fruits confits	Fruit de saison	Abricots rôtis au miel

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

 **Produit Bio**


 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**

Restaurant Scolaire de Meursac

Menu du 08 au 12 juin 2026

Repas Végétarien

	lundi 08 juin	mardi 09 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
Hors d'œuvre	Concombres, Vinaigrette	Melon	Tomates, Vinaigrette	Mousse de foie, Cornichons
Plat protidique	Colin MSC meunière 	Crêpe au fromage	Émincé de porc, sauce Dijonnaise	Calamars à la romaine, Sauce provençale
Accompagnement	Lentilles HVE 	Frites	Semoule BIO 	Carottes façon Vichy
Dessert	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Mélange de fruits cuit aux épices	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**

Restaurant Scolaire de Meursac

Menu du 15 au 19 juin 2026

Repas Végétarien

	lundi 15 juin	mardi 16 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
Hors d'œuvre	Salade de pommes de terre aux herbes, Vinaigrette	Concombres, Vinaigrette	Pâté de campagne, Cornichons	Salade de coquillettes BIO au cervelas 
Plat protidique	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Omelette fromagère	Sauté de porc au curry	Colin MSC 
Accompagnement	Petits pois au jus	Pommes de terre sautées	Macaroni	Gratin de courgettes
Dessert	Ile flottante et crème anglaise	Fruit de saison	Gâteau moelleux au citron	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**

Restaurant Scolaire de Meursac

Menu du 22 au 26 juin 2026

Repas Végétarien

	lundi 22 juin	mardi 23 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
Hors d'œuvre	Taboulé (semoule HVE) 	Carottes râpées, Vinaigrette	Tomates, Vinaigrette	Feuilleté à la viande
Plat protidique	Jambon braisé	Filet de colin MSC, Sauce aux herbes 	Bolognaise de pois BIO 	Moussaka à la dinde
Accompagnement	Tortis HVE 	Épinards à la crème	Écrasé de pommes de terre du chef	Salade verte
Dessert	Pot de glace	Cake vanille du chef	Fruit de saison	Compote de pommes

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labelisé**

Restaurant Scolaire de Meursac

Menu du 29 au 03 juillet 2026

Repas Végétarien

	lundi 29 juin	mardi 30 juin	jeudi 02 juil.	vendredi 03 juil.
Hors d'œuvre	Pâté de campagne	Melon	Salade de lentilles blondes au persil, Vinaigrette	Toast fromage au chèvre
Plat protidique	Steak burger au veau	Burritos aux légumes et pois bio 	Assiette kebab, Sauce blanche pour kebab	Pilon de poulet rôti mariné
Accompagnement	Frites	Riz BIO et Petits pois au jus 	Chips	Céréale gourmand
Dessert	Smoothie à la banane, fruits rouge et menthe	Fruit de saison	Beignet au chocolat	Cône glacé

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**