



MAIRIE DE TABANAC

RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 4 AU 29 MAI 2026



	Du 4 au 8 Mai	qualité	Du 11 au 15 Mai	qualité	Du 18 au 22 Mai	qualité	Du 25 au 29 Mai	qualité	
LUNDI	Carottes râpées à la coriandre Fricassée de dinde Semoule Brie Fruit frais de saison		Macédoine mimosa Pâtes A la Carbonara Emmental Fruit frais de saison		Repas végétarien Iceberg-croûtons-fromage Lentilles à la Mexicaine Riz pilaf Saint Paulin Compote de pommes				
MARDI	<i>Céréales + lait + abricots secs</i> Repas végétarien Salade de pois-chiches Clafoutis courgettes-ricotta Batavia Cantal Yaourt à la fraise		Barre marbré + lait + compote Taboulé à la menthe Filet de poisson pané Piperade Mimolette Tarte aux pommes		Yaourt sucré + pain + chocolat Saucisson à l'ail Sauté de bœuf à l'asiatique Carottes braisées Edam Gâteau citron-basilic		Salade de tomates Joue de porc à l'estragon Coquillettes Vache Picon Mousse au chocolat		
MERCREDI									
JEUDI	Betteraves aux échalotes Hampe de bœuf sauce BBQ Pommes rissolées Gouda Fruit frais de saison		<i>Jeu de l'Ascension</i>			Salade de pommes de terre Rôti de porc à la sauge Haricots-plats Chantailou Yaourt vanille		 Menu des enfants	
VENDREDI	Barre marbré + yaourt + fruit Victoire 1945 		<i>On fait le pont</i>		fruit + Sablé de Retz + flan Concombres vinaigrette Parmentier au thon Coulommiers Fruit frais de saison		Banane + madeleine + lait Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Blésotto fèves et petits légumes à la crème de parmesan Fruit frais de saison		

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"
 Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Cœur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



LABEL ROUGE



Le produit du mois



Les herbes fraîches