



# MAIRIE DE CADILLAC sur GARONNE

## 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	Fricassée de dinde Semoule Brie Fruit frais de saison	   	Pâtes Sauce Carbonara Emmental Fruit frais de saison	   	 <b>Repas végétarien</b> Iceberg-croûtons-fromage Lentilles à la Mexicaine Riz pilaf Compote de pommes	    		
MARDI	 <b>Repas végétarien</b> Betteraves-mais-croûtons Quiche courgettes-féta Batavia Yaourt à la fraise	    	 <b>Taboulé à la menthe</b> Calamar à la romaine Piperade Tarte aux pommes	   	Hampe de bœuf façon Thaïe Carottes braisées Edam  <b>Cake citron-basilic</b>	    	Salade de tomates <b>Cocotte de poulet à l'estragon</b> Coquillettes Mousse au chocolat	   
MERCREDI	 <b>Concombres à l'aneth</b> Poulet rôti Petits-pois à la Française Moelleux aux spéculoos  <i>Compote + sablé de Retz</i>	    	<b>Atelier Pizza</b>   <i>Pain + chocolat</i>		Boule d'agneau à l'orientale Boulgour Camembert Fruit frais de saison <i>Yaourt aro + Barre Bretonne</i>	    	Tartine chèvre-miel Filet de colin au citron Gratin de courgettes Fromage blanc à la confiture  <i>Pain + pâte à tartiner</i>	    
JEUDI	Carottes râpées Noix de joue de porc BBQ Pommes risolées Fruit frais de saison	   	<b>Jeudi de l'Ascension</b>		Salade de pommes de terre Omelette du chef Haricots-plats Ile flottante	   	 <b>Menu des enfants</b>	
VENDREDI	<b>Victoire 1945</b> 		<b>On fait le pont</b>		Parmentier au thon Salade verte Coulommiers Fruit frais de saison	   	 <b>Repas végétarien</b> Œuf dur mayonnaise Couscous de légumes Blé 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 Coeur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

LABEL ROUGE



**Le produit du mois**



Les herbes fraîches