






Restaurant Scolaire de Marennes - Hiers - Brouage

Menu du 20 au 24 avril 2026

Repas Végétarien

	lundi 20 avr.	mardi 21 avr.	mercredi 22 avr.	jeudi 23 avr.	vendredi 24 avr.
Entrée	Pomelos rose	Carottes râpées, Vinaigrette	Saucisson à l'ail	Tzatziki aux betteraves	Salade de farfalle HVE au pesto 
Plat protidique	Sauce Carbonara	Omelette aux fines herbes	Émincé de porc, Sauce au curry et à la pomme	Pomme de terre farcie	Filet de merlu MSC, Sauce froide à la carotte façon sauce vierge 
Accompagnement	Pennes BIO 	Petits pois aux oignons	Riz pilaf	Carottes à la crème	Semoule BIO 
Produit laitier		Emmental	Saint Paulin		Yaourt nature BIO * 
Dessert	Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Flan pâtissier	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé






* Aide UE à destination des écoles

Restaurant Scolaire de Marennes - Hiers - Brouage

Menu du 27 au 01 mai 2026

Repas Végétarien

FERIE - Fête du travail

	lundi 27 avr.	mardi 28 avr.	mercredi 29 avr.	jeudi 30 avr.	vendredi 01 mai
Entrée	Céleri rave sauce rémoulade	Concombres BIO * 	Pâté de campagne, Cornichons	Coleslaw	
Plat protidique	Rougail de saucisses fumées	Bolognaise de pois BIO 	Rôti de bœuf VBF à la texane	Sauté de porc à la moutarde	
Accompagnement	Riz pilaf au thym	Pennes BIO 	Choux fleurs en gratin	Courgettes braisées	
Produit laitier	Cantal AOP * 		Édam	Tomme noire	Assortiments de fromages
Dessert	Fruit de saison	Ile flottante et crème anglaise	Compote de pommes et bananes	Roulé à la confiture de fraises	

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé








* Aide UE à destination des écoles

Restaurant Scolaire de Marennes - Hiers - Brouage

Menu du 04 au 08 mai 2026

Repas Végétarien

FERIE - Armistice 1945

	lundi 04 mai	mardi 05 mai	mercredi 06 mai	jeudi 07 mai	vendredi 08 mai
Entrée	Radis, Beurre	Friand au fromage	Tomates, Vinaigrette	Concombres BIO * 	
Plat protidique	Gratin aux macaronis BIO et jambon 	Falafels, Sauce tomate	Saucisse fumée	Hachis Parmentier	
Accompagnement		Semoule HVE 	Lentilles vertes au jus		
Produit laitier		Yaourt nature BIO * 	Bûchette au lait mélange	Tomme noire	Assortiments de fromages
Dessert	Fromage blanc BIO * 	Fruit de saison	Crème dessert à la vanille	Salade de fruits du chef	

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**



* Aide UE à destination des écoles

Restaurant Scolaire de Marennes - Hiers - Brouage

Menu du 11 au 15 mai 2026

FERIE - Ascension

FERME

	lundi 11 mai	mardi 12 mai	mercredi 13 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
Entrée	Œuf mimosa	Tomates BIO * 	Betteraves, Vinaigrette		
Plat protidique	Filet de merlu MSC, Sauce crème 	Sauté de poulet au curry	Steak burger au veau, Sauce barbecue		
Accompagnement	Boulgour	Frites fraîches	Ratatouille du chef		
Produit laitier	Mimolette		Camembert	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
Dessert	Fruit BIO de saison * 	Liégeois au chocolat	Poire au coulis de framboises et amandes		

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé









* Aide UE à destination des écoles

Restaurant Scolaire de Marennes - Hiers - Brouage

Menu du 18 au 22 mai 2026

Repas Végétarien

	lundi 18 mai	mardi 19 mai	mercredi 20 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
Entrée	Saucisson à l'ail, Cornichons	Concombres BIO * 	Radis, Beurre	Œuf dur mayonnaise	Surimi MSC mayonnaise 
Plat protidique	Escalope Viennoise	Paella végétarienne	Rôti de porc au miel et à la moutarde	Bœuf à la tomate	Filet de colin MSC en croûte d'herbes 
Accompagnement	courgettes sautées à l'ail	Riz pilaf et Petits pois au jus	Potatoes au paprika	Purée de carottes	Coquillettes BIO 
Produit laitier	Tomme noire		Coulommiers	Édam	Yaourt nature BIO * 
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert praliné	Fruit de saison	Crumble à la poire et au chocolat	Fruit BIO de saison * 

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé




* Aide UE à destination des écoles

Restaurant Scolaire de Marennes - Hiers - Brouage

Menu du 25 au 29 mai 2026

FERIE - Lundi de Pentecôte

Repas Végétarien

	lundi 25 mai	mardi 26 mai	mercredi 27 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
Entrée		Taboulé (semoule HVE) 	Concombres, Vinaigrette	Melon	Mousse de foie
Plat protidique		Jambon braisé	Hachis Parmentier	Chili sin carne pois BIO 	Poisson frais du moment, Sauce provençale
Accompagnement		Haricots beurre persillés	Salade verte	Riz créole	Fondue de poireaux
Produit laitier	Assortiments de fromages		Tomme blanche	Yaourt nature BIO * 	
Dessert		Fromage blanc BIO * 	Fruit de saison	Beignet au chocolat	Yaourt aromatisé

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**








* Aide UE à destination des écoles

Restaurant Scolaire de Marennes - Hiers - Brouage

Menu du 01 au 05 juin 2026

Repas Végétarien

	lundi 01 juin	mardi 02 juin	mercredi 03 juin	jeudi 04 juin	vendredi 05 juin
Entrée	Melon	Friand au fromage	Pastèque	Tomates BIO * 	Pâté de campagne, Cornichons
Plat protidique	Cordon bleu végétarien	Bolognaise au boeuf	Quiche Lorraine	Escalope de dinde, Sauce blanche pour kebab	Filet de colin MSC, Sauce tartare 
Accompagnement	Blé à la tomate	Tortis BIO 	Salade verte	Petits pois aux oignons	Gratin de courgettes
Produit laitier	Saint Paulin		Tomme blanche		Yaourt nature BIO * 
Dessert	Bâtonnet de glace au chocolat	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Crêpe, Confiture de fraises	Fruit BIO de saison * 

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local








Produit Labellisé



* Aide UE à destination des écoles

Menu du 08 au 12 juin 2026

Repas Végétarien

	lundi 08 juin	mardi 09 juin	mercredi 10 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
Entrée	Salade de perles de pâtes au surimi MSC, Vinaigrette 	Melon	Saucisson à l'ail, Cornichons	Tomates BIO * 	Crêpe au jambon
Plat protidique	Chipolatas	Sauté de poulet, Sauce tomate basilic	Pizza reine	Galette végétale, Sauce indienne	Calamars à la romaine, Sauce provençale
Accompagnement	Lentilles vertes BIO 	Frites	Salade verte	Semoule BIO 	Piperade
Produit laitier	Brie		Saint Paulin	Tomme noire	Yaourt nature BIO * 
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert au caramel	Fruit de saison	Flan pâtissier	Salade de fruits du chef

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labelisé**





* Aide UE à destination des écoles

Restaurant Scolaire de Marennes - Hiers - Brouage

Menu du 15 au 19 juin 2026

Repas Végétarien

	lundi 15 juin	mardi 16 juin	mercredi 17 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
Entrée	Salade piémontaise	Concombres, Vinaigrette	Carottes râpées, Vinaigrette	Melon	Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique
Plat protidique	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Falafels, Sauce tahini au fromage blanc	Filet de colin MSC, sauce à l'aneth 	Moussaka	Nuggets au poisson
Accompagnement	Petits pois au jus	Pommes de terre sautées	Tian de légumes		Purée de courgettes
Produit laitier	Saint Paulin		Tomme grise		
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert à la vanille	Abricots au sirop	Fruit BIO de saison * 	Gâteau au yaourt et aux pépites de chocolat

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**



* Aide UE à destination des écoles

Menu du 22 au 26 juin 2026

Repas Végétarien

	lundi 22 juin	mardi 23 juin	mercredi 24 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
Entrée	Pastèque	Carottes râpées BIO * 	Pâté de campagne, Cornichons	Betterave aux pommes	Salade de riz au surimi, Vinaigrette
Plat protidique	Bolognaise végétale	Sauté de porc aux olives	Boulettes à l'agneau, Sauce Napolitaine	Jambon braisé	Brandade de colin MSC 
Accompagnement	Tortis BIO 	Frites	Flageolets à l'ail	Piperade	Salade verte
Produit laitier	Tomme noire		Bûchette au lait mélange		Yaourt nature BIO * 
Dessert	Pot de glace	Coupe de fraises	Fruit de saison	Moelleux aux bananes et au chocolat	Fruit BIO de saison * 

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé










* Aide UE à destination des écoles

Restaurant Scolaire de Marennes - Hiers - Brouage

Menu du 29 au 03 juillet 2026

Repas Végétarien

Menu de fin d'année

	lundi 29 juin	mardi 30 juin	mercredi 01 juil.	jeudi 02 juil.	vendredi 03 juil.
Entrée	Salade de penne HVE au thon et basilic 	Salade de tomates et maïs, Concombres	Tomates, Vinaigrette	Taboulé (semoule HVE) 	Melon
Plat protidique	Rôti de porc, Sauce barbecue	Pizza façon bolognaise végétale pois BIO 	Beignets au colin MSC 	Gratiné de la mer au colin MSC 	Kebab sauce blanche
Accompagnement	Semoule BIO 		Fondue de poireaux	Petits pois au jus	Frites
Produit laitier	Mimolette	Saint Nectaire AOP * 	Camembert		
Dessert	Pastèque	Bâtonnet de glace au chocolat	Fromage blanc à la confiture de fraises	Salade de fruits du chef	Rose des sables

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**



* Aide UE à destination des écoles