

	Mercredi 13	Mercredi 20	Lundi 25 JOURS FERIES	Mercredi 27	Mercredi 03
ENTREE	Taboulé bio  printanier	Salade verte et croûtons		Crêpe au fromage	Pizza Grecque au fromage de brebis 
PLAT	Filet de cabillaud  à la persillade	Repas froid à base de salade de riz bio 		Blanquette de colin aux petits légumes	Omelette bio nature 
	Repas froid à base de sandwich au surimi	Wings de poulet Tex mex		Repas froid à base de pizza bio 	Repas froid à base de pizza bio 
GARNITURE	Epinards  haches bechame	Pomme campagnarde assaisonnéE		Haricots beurre 	Epinards  haches bechame
FROMAGE	Petit suisse arome fruit bio 	Maroilles  pasteurisé 		Yaourt au lait entier nature bio  	Fromage blanc frais bio  
DESSERT	Orange bio  	Muffins aux pépites de chocolat		Pomme rouge bio  	Pastèque

 Bio  Appellation d'origine protégée  Fruits et légumes de France  Haute valeur environnementale  Produit régional  Ecolabel pêche durable
 Aide EU à destination des écoles  Aide UE à destination des écoles

Les menus sont réalisés en collaboration avec l'équipe de restauration et notre diététicienne. La très grande majorité des plats est ensuite fabriquée au sein de la cuisine centrale municipale ; les produits frais sont privilégiés, en partie BIO ou avec des signes de qualité tels que Label Rouge, IGP (Indication Géographique protégée), AOP (Appellation d'Origine Protégée), HVE (Haute Valeur Environnementale), Fermier... La priorité de l'ensemble des agents de la cuisine centrale et des restaurants satellites est de valoriser les produits et développer le goût des convives.

En cas d'indisponibilité de certaines denrées, les menus sont adaptés afin de proposer des plats équivalents.

L'information sur l'origine des viandes est disponible sur le site de la ville de Saint-Priest <https://infoconso-stpriet.salamandre.tm.fr/>, en sélectionnant le convive et les plats concernés.

Allergènes par plat

	Gluten	Arachide	Lait	Oeuf	Poisson	Moutarde	Crustacé	Soja	Fruits à coque	Céleri	Graines de sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque
--	--------	----------	------	------	---------	----------	----------	------	----------------	--------	-------------------	---------	-------	-----------

13 mai 2026

Taboulé bio printanier	×		Trace	Trace		×		Trace	Trace	Trace	Trace	×		
Repas froid à base de sandwich au surimi	×		×	×	×	×	×					×		
Filet de cabillaud à la persillade			×		×							Trace		
Epinards l haches bechame	×		×							Trace		Trace		
Petit suisse arome fruit bio			×											
Orange bio														

20 mai 2026

Salade verte et croûtons	×		Trace	Trace		×		Trace	Trace	Trace	Trace	×		
Wings de poulet Tex mex	Trace		Trace	Trace		Trace		×		Trace				
Repas froid à base de salade de riz bio			×	×		×						×		
Pomme campagnarde assaisonnéE														
Maroilles pasteurisé			×											
Muffins aux pépites de chocolat	×		×	×				×						

27 mai 2026

Crêpe au fromage	×		×	×				Trace	Trace					
Repas froid à base de pizza bio	×		×	×	Trace	Trace	Trace		Trace	Trace				Trace
Blanquette de colin aux petits légumes	×		×	Trace	×		×	Trace		×				×
Haricots beurre			×							Trace		Trace		
Yaourt au lait entier nature bio			×											
Pomme rouge bio														

03 juin 2026

Pizza Grecque au fromage de brebis	×		×	×		Trace	Trace		Trace	Trace				Trace
Repas froid à base de pizza bio	×		×	×	Trace	Trace	Trace		Trace	Trace				Trace
Omelette bio nature			×	×										
Epinards l haches bechame	×		×							Trace		Trace		

