

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 27 Avril au 1 MAI 2026	Salade grecque Pâtes au pesto Yaourt à boire	Choux rouge râpées Poulet basquaise Semoule Fromage Banane	Salade verte Cannelloni Pâtisserie	Salade brocolis Sauté d'agneau Flageolet Glace	FERIE
DU 4 AU 8 MAI 2026	Céleri rémoulade Aïoli brocolis carottes pomme de terre Glace	Pois chiches Cordon bleu Haricots vert Abricot	Pastèque Spaghetti Carbonara Flan	Salade composées Tajine Fromage Eclair au chocolat	FERIE
DU 11 AU 15 MAI 2026	Œufs mimosa Côtelette de porc Lentilles du Puy fromages Banane	Concombre Bulgare Blanquette de veau pennes rigate Compote	Melon Tortellini epinards ricotta Dessert chocolat	FERIE	FERIE
DU 18 AU 22 MAI 2026	Salade brocolis Epinards Florentine yaourt aux fruits	Salade de pâtes Sauté de poulet Courgettes persillées Fromage Nectarines	Coleslaw Ravioli a la tomate Pâtisserie maison	Surimi Tomates farcies Riz Petit Suisse	Salade verte Paëllas Fromage Fraises

Le chef de cuisine : [cuisine@bedarrides.eu](mailto:cuisine@bedarrides.eu)

La directrice Générale des Services

Franck CHARIGNON

Repas végétarien



FECULENT	FRUIT ET LEGUME	INGREDIENT BIO	PROTEINE	Viande bovine d'origine européenne	PRODUIT LAITIERS VALCLUSE
----------	-----------------	----------------	----------	--	------------------------------

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires é-emballées, nous vous informons de la présence possible d'allergènes dans la composition des menus proposés dans les restaurants scolaires, et vous invitons, si vous l'estimez nécessaire, à vérifier, avec l'aide de votre médecin traitant, que votre enfant ne présente pas de contre-indication.

Pour tout renseignement rendez-vous sur [www.ville-bedarrides.fr](http://www.ville-bedarrides.fr)


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 25 au 29 MAI 2026	FERIE	Taboulé Poulet rôti Ratatouille Glace	Salade pdt œuf maïs Nuggets de poisson Haricots gourmand Petits suisses	Pizza Boulette de boeuf Petits pois/Carottes Fromage Salade de fruits	Rosette radis beurre Emincé de dinde à la crème Tagliatelles Pomme
Du 1 au 5 JUN 2026	Tomate feta Omelette au fromage Potatoes Cerises	Salade de lentilles Paupiette de veau Courgettes Yaourt aux fruits	Carottes râpées Steak haché Pomme de terre rissolées Glace	Charcuteries Sauté de boeuf Riz Fromage Compote	Feuilleté fromage Filet de colin meunière Brocolis Fraises
Du 8 au 12 JUN 2026	Salade grecque Pâtes au pesto Yaourt à boire	Choux rouge râpées Poulet basquaise Semoule Fromage Banane	Salade verte Cannelloni Pâtisserie	Salade brocolis Sauté d'agneau Flageolet Glace	Salade de tomate mozzarella Cabillaud Riz pilaff Flamby
Du 15 au 19 JUN 2026	Céleri rémoulade Aioli brocolis carottes pomme de terre Glace	Pois chiches Cordon bleu Haricots vert Abricot	Pastèque Spaghetti Carbonara Flan	Salade composées Tajine Fromage Eclair au chocolat	Salade verte Croque Monsieur Potatoes Fruits de saison

Le chef de cuisine : cuisine@bedarrides.eu

La directrice Générale des Services

Franck CHARIGNON

Repas végétarien

FECULENT	FRUIT ET LEGUME	INGREDIENT BIO	PROTEINE	Viande bovine d'origine européenne	
----------	-----------------	----------------	----------	------------------------------------	---

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires é-emballées, nous vous informons de la présence possible d'allergènes dans la composition des menus proposés dans les restaurants scolaires, et vous invitons, si vous l'estimez nécessaire, à vérifier, avec l'aide de votre médecin traitant, que votre enfant ne présente pas de contre-indication.

Pour tout renseignement rendez-vous sur [www.ville-bedarrides.fr](http://www.ville-bedarrides.fr)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 22 au 26 JUN 2026	Œufs mimosa Côtelette de porc Lentilles du Puy fromages Banane	Concombre Bulgare Blanquette de veau pennes rigate Compote	Betteraves Escalope viennoise Gnocchi Fromage Cerises	Melon Tortellini épinards ricotta Dessert chocolat	Salade Curry de colin Riz yaourt nature sucré
Du 29 Juin au 3 JUILLET 2026	Salade brocolis Epinards Florentine yaourt aux fruits	Salade de pâtes Sauté de poulet Courgettes persillées Fromage Nectarines	Coleslaw Ravioli a la tomate Pâtisserie maison	Celeris rapés Paëllas Fromage Fraises	Salade verte Cheeseburger Potatoes Sunday
VACANCES					
D'ÉTÉ					
2026					

Le chef de cuisine : cuisine@bedarrides.eu

La directrice Générale des Services

Franck CHARIGNON

Repas végétarien

FECULENT	FRUIT ET LEGUME	INGREDIENT BIO	PROTEINE	Viande bovine d'origine européenne	
----------	-----------------	----------------	----------	------------------------------------	---

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires é-emballées, nous vous informons de la présence possible d'allergènes dans la composition des menus proposés dans les restaurants scolaires, et vous invitons, si vous l'estimez nécessaire, à vérifier, avec l'aide de votre médecin traitant, que votre enfant ne présente pas de contre-indication.

Pour tout renseignement rendez-vous sur [www.ville-bedarrides.fr](http://www.ville-bedarrides.fr)