

Menus de la Restauration Scolaire Période du 1er Mai au 7 Juillet 2023

lundi 01 mai	mardi 02 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
Férié	Carottes râpées bio vinaigrette  Flan à l'emmental maison Pommes rosti Camembert bio  Yaourt aromatisé	Salade de lentilles bio locales vinaigrette  Rôti de porc label rouge sauce champignons  Haricots verts bio persillés  Gouda bio  Banane label Global Gap 	Betteraves bio locales au maïs  Poisson pané 100 % filet label MSC  Chou fleur bio persillé  Petit cotentin Semoule au lait local 

lundi 08 mai	mardi 09 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
Férié	Concombre local à la crème  Saucisse fumée Lentilles bio au jus  Vache qui rit Pomme locale 	Salade Iceberg locale et vinaigrette  Rougail de pois chiche et tofu Riz créole bio  Emmental en dés Mousse au chocolat au lait	Tomates vinaigrette au vinaigre balsamique Marmite de colin MSC et moules sauce nantua  Carottes persillées bio  Crème anglaise locale  Gâteau au yaourt Maison

lundi 15 mai	mardi 16 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
Concombre local à la bulgare  Poêlée de fèves et champignons à la crème Macaronis bio  Buche de chèvre cendré local  Pomme locale 	Tomates bio vinaigrette  Poisson pané 100 % filet label MSC  Petits pois cuisinés Coulommiers Flan nappé caramel	Férié	Pont

Repas Burger

lundi 22 mai	mardi 23 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
Macédoine mayonnaise Brandade de colin MSC et thon  Petit Cotentin Compote de fruits bio 	Radis et son beurre Sauté de dinde local façon kebab  Chou fleur persillé Mimolette bio  Banane bio 	Salade iceberg locale  Cheeseburger Frites et ketchup Crème anglaise locale  Brownie maison	Concombre local vinaigrette  Gratin de gnocchis, duo de courgettes et chèvre Petits suisses sucrés Fraises locales 

lundi 29 mai	mardi 30 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
Férié	Pâté de campagne et cornichons Jambon blanc Purée de pommes de terre Camembert bio  Pomme locale 	Concombre local vinaigrette  Tarte aux légumes de saison Salade verte locale vinaigrette  Saint Paulin Semoule au lait maison (lait bio) 	Duo de tomates et maïs vinaigrette Rôti de dinde sauce basquaise Brocolis persillés Petits suisses sucrés Fraises locales 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

 Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française

Produit local



Produit bio



IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC : label de pêche responsable

lundi 05 juin	mardi 06 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio  Boulettes de volaille au paprika Carottes bio persillées  Emmental bio  Compote de fruits	Melon (selon disponibilité) Dahl de lentilles locales  Riz créole bio  Buche de chèvre cendré local  Flan nappé caramel	Macédoine mayonnaise Rôti de porc label rouge sauce aux oignons  Pommes de terre locales  Petit cotentin Ail et Fines Herbes Nectarine	Concombre local vinaigrette à la ciboulette  Poisson pané 100 % filet label MSC  Epinards béchamel Carré Ligeuil Fromage blanc sucré local 

Menu Provence

lundi 12 juin	mardi 13 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
Betteraves bio vinaigrette  Poêlée de pois cassés et petits légumes Tortis bio au beurre  Vache qui rit Compote pomme poire	Crêpe au fromage  Marmite de colin MSC et moules Purée de courgette Yaourt nature sucré Pêche	Tomate bio au basilic vinaigrette  Rôti de dinde et mayonnaise Pommes noisette Petit Trôo local de la laiterie de Montoire  Banane bio 	Salade de riz de Camargue façon niçoise Boulettes de boeuf sauce provençale Ratatouille Crème Cake à la fleur d'oranger maison

lundi 19 juin	mardi 20 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
Melon local  Cordon bleu Purée de pommes de terre Camembert Crème dessert vanille	Salade de pâtes bio locales méridionale  Rôti de porc label rouge  Carottes bio au beurre  Yaourt nature sucré Nectarine	Pâté de campagne label rouge et cornichon  Colin label MSC sauce homardine  Haricots beurre Petit cotentin Abricots	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio  Pizza maison au fromage Salade Iceberg locale  Buche de chèvre cendré local  Compote pomme fraise

lundi 26 juin	mardi 27 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
Salade de blé Arlequin Poisson pané 100 % MSC filet et son citron  Haricots verts Bio persillés Carré de Ligeuil Nectarine	Duo tomates locales et maïs  Flan au fromage maison Pommes de terre à la crème Cantafrais Mousse au chocolat au lait	Melon local  Sauté de dinde local sauce au chorizo  Petits pois bio  Mimolette Flan nature maison	Salade iceberg locale et vinaigrette  Hachis parmentier au boeuf bio  Gouda bio  Pêche

Repas de fin d'année

lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
Melon local  Salade de tomates, maïs, tortis et poulet Saint Paulin Gâteau au chocolat maison	Concombre local à la crème  Haché au boeuf sauce tomate Pommes rostis  Vache qui rit Nectarine	Carottes râpées bio  Chili sin carne Riz bio créole Camembert Flan nappé caramel	Tomates cerise Rôti de porc froid label rouge et mayonnaise  Chips (sachet individuel) Petit moulé Pêche

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

 Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau et volaille sont d'origine française

Produit local



Produit bio



IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC : label de pêche responsable