Menus de la Restauration Scolaire

Période du 11 mars au 3 mai 2024

lundi 11 mars 2024	mardi 12 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
Céleri bio rémoulade	Accras de morue	Chou rouge local et croûtons vinaigrette à l'ail	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio
Cordon bleu	Blanquette de poisson MSC	Jambon blanc Label Rouge	Flan de petits pois
Purée de pommes de terre	Carottes au beurre label CE2	Haricots verts label CE2	Salade Iceberg locale et vinaigrette
Petit moulé	Yaourt nature sucré bio	Brie	Gouda
Compote de pommes bio	Poire	Gâteau au yaourt maison	Nappé caramel

lundi 18 mars	mardi 19 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
Betteraves bio vinaigrette à la framboise	Carottes râpées bio vinaigrette	Salade Iceberg locale et vinaigrette au vinaigre balsamique	Salade de blé bio carnaval
Chili sin carne	Poisson pané MSC et citron	Lasagnes	Emincé de filet de poulet aux oignons
Riz bio créole	Epinards hachés béchamel	à la bolognaise de boeuf	Brocolis bio persillés
Petit suisse sucré	Tomme blanche	Biscuit	Mimolette
Pomme locale	Mousse au chocolat	Fromage blanc local (vrac) stracciatella	Clémentine Label Global Gap

lundi 25 mars	mardi 26 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
Salade de pommes de terre bio au thon	Carottes rapées bio vinaigrette	Céleri bio rémoulade	Macédoine mayonnaise
Sauté de porc local au jus de pommes	Gratin de pâtes bio	Roti de dinde sauce charcutière	Boulettes de soja sauce paprika
Chou fleur label CE2 béchamel	aux dés de jambon	Pommes rosti	Carottes bio au beurre
Buchette de lait mélangé	Crème patissière	Edam	Camembert bio
Poire	Cocktail de fruits au sirop	Compote de pommes HVE	Banane bio

Chasse aux oeufs

lundi 01 avril	mardi 02 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
Férié	Tartinade de thon	Salade de pâtes bio au maïs vinaigrette aux fines herbes	Pâté de campagne Label Rouge et cornichon
	Roti de porc label Rouge sauce au thym	Flan au fromage	Poisson meunière MSC et citron
	Flageolets	Haricots verts persillés label CE2	Epinards hachés béchamel
	Crème anglaise locale	Cantal AOP	Petit Trôo de la laiterie de Montoire (local)
	Brownie maison	Ananas /pomme	Yaourt aromatisé

Toutes nos viandes 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**

Menus de la Restauration Scolaire

Période du 11 mars au 3 mai 2024

lundi 08 avril	mardi 09 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
Batavia locale et sa vinaigrette	Concombre local à la crème	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Radis longs locaux au beurre
Brandade de colin MSC et thon	Boulettes de boeuf bio sauce kebab	Saucisse fumée	Dahl de lentilles bio
à la purée de carottes	Printanière de légumes	Chou fleur label CE2 à la tomate	Riz bio
Carré de ligueil	Petit moulé ail et fines herbes	Mimolette	Yaourt nature sucré local (vrac)
Pomme locale	Semoule au lait local	Liégeois vanille	Fruit frais bio

lundi 15 avril	mardi 16 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
Betteraves bio vinaigrette	Saucisson à l'ail	Salade de pommes de terre locales au maïs et tomates	Salade coleslaw bio
Sauté de dinde au curry	Colin MSC sauce homardine	Nuggets de blé	Roti de porc label Rouge sauce tomate
Petits pois bio au jus	Tortis bio au beurre	Haricots verts label CE2 persillés	Quinoa label CE2
Chanteneige	Emmental râpé bio	Tomme noire IGP	Verre de lait local
Mousse au chocolat	Fruit frais	Banane bio	Gâteau maison à la noix de coco

lundi 22 avril	mardi 23 avril	jeudi 25 avril	vendredi 26 avril
Salade piémontaise	Concombre local vinaigrette	Macédoine de légumes mayonnaise	Chou fleur crème ciboulette
Roti de boeuf	Haut de cuisse de poulet	Sauté de porc local à la moutarde	Colin MSC sauce aux moules
Carottes persillées	Ratatouille	Semoule bio à l'huile d'olive	Riz créole bio
Vache qui rit	Tendre Bleu	Yaourt nature sucré bio	Emmental
Gâteau tutti frutti	Liégeois vanille	Orange label global gap	Banane bio

lundi 29 avril	mardi 30 avril	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
Céleri local rémoulade	Carottes râpées bio vinaigrette	Salade de blé bio carnaval	Concombre local vinaigrette
Côte de porc sauce charcutière	Gratin de pommes de terre,	Boulettes de boeuf sauce tomate	Sauté de dinde sauce curcuma
Purée de légumes	tomates et mozzarella	Haricots verts bio persillés	Pommes noisette
Mimolette	Biscuit	Yaourt nature sucré bio	Emmental bio
Gâteau au yaourt Maison	Compote pomme abricot	Pomme locale	Semoule au lait maison

Toutes nos viandes 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