



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 2 septembre au 1er novembre 2024



Menu de rentrée 100% Régional

lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	mercredi 04 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
Carottes locales bio râpées vinaigrette	Salade de pommes de terre tomates et maïs vinaigrette	Melon	Betteraves bio vinaigrette à l'échalote	Concombre local à la crème
Sauté de dinde BBC sauce paprika doux	Boulettes au boeuf sauce tomate	Sauté de porc local à la moutarde	Quenelles natures sauce aurore	Filet de colin MSC sauce nantua
Pâtes bio locales	Haricots verts persillés CE2 au beurre	Ratatouille à l'huile d'olive	Purée de pommes de terre	Carottes bio au beurre
Ptit Trôo local de la laiterie de Montoire	Petit Cotentin	Brie	Suisse sucré	Edam bio
Yaourt aromatisé local de la ferme du lieu neuf vrac	Purée de pommes HVE	Crème dessert chocolat	Nectarine	Gâteau au yaourt maison

lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	mercredi 11 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
Melon	Salade de pâtes bio au pesto tomate	Salade iceberg locale et vinaigrette aux herbes	Macédoine CE2 mayonnaise	Tomates HVE vinaigrette
Roti de porc label rouge	Poisson pané MSC et citron	Saucisse fumée sauce moutarde	Chili sin carne	Emincé de cuisse de poulet sauce kebab
Petits pois CE2 et carottes	Epinards hachés CE2 à la béchamel	Flageolets	Riz créole	Pommes de terre au beurre
Camembert bio	Mimolette bio	Crème anglaise locale	Fromage de chèvre local	Gouda
Flan nappé caramel	Pomme HVE	Gâteau à la noix de coco maison	Banane bio	Ananas au sirop à la grenadine

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
Concombre local vinaigrette à la ciboulette	Tomates HVE vinaigrette au basilic	Carottes râpées bio vinaigrette	Taboulé à la menthe à la semoule bio	Salade marocaine (pois chiche poivron tomate et échalote vinaigrette)
Roti de boeuf bio sauce ketchup	Gratin de pâtes bio	Haché au veau sauce estragon	Nuggets de blé et citron	Colin MSC sauce tomate, brunoise provençale et huile d'olive
Brocolis bio au beurre	au dés de jambon	Blé pilaf	Haricots verts persillés CE2	Riz sauvage
Saint Morêt bio	Suisse sucré	Camembert	Emmental bio	Brebicrème
Yaourt aromatisé local vrac	Poire HVE	Liégeois chocolat	Raisin	Gâteau à la fleur d'oranger et aux dattes

lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	mercredi 25 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
Salade coleslaw aux carottes bio	Salade de riz bio emmental et tomates	Concombre local vinaigrette à la ciboulette	Batavia locale et vinaigrette	Radis longs locaux et beurre 1/2 sel
Roti de porc label rouge	Omelette MEA	Carbonara de saumon fumé et colin MSC	Hachis parmentier	Filet de poisson meunière MSC et citron
Lentilles bio au jus	Epinards hachés CE2 à la béchamel	Tortis au beurre	de boeuf	Carottes bâtonnets CE2
Carré de Ligueuil	Tomme blanche	Biscuit	Fromage blanc sucré local (vrac)	Vache picon
Mousse au chocolat au lait	Compote de fruits HVE	Crème dessert maison à la vanille au lait local	Banane bio	Semoule au lait (lait local)

lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	mercredi 02 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
Salade de pâtes bio locales à la méridionale	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive	Carottes bio râpées vinaigrette	Salade iceberg locale et vinaigrette aux herbes	Concombre HVE vinaigrette
Boulettes au porc sauce épices du soleil	Curry de patates douces	Pilon de poulet	Brandade	Emincé de poulet au romarin
Haricots verts CE2 au beurre	Riz créole	Semoule bio sauce tomate	de colin MSC	Chou fleur CE2 persillé
Yaourt nature sucré	Fromage de chèvre local	Petit Cotentin	Gouda bio	Verre de lait bio
Pomme locale HVE	Flan nappé vanille	Cocktail de fruits	Poire CE2	Gâteau aux pépites de chocolat maison

Produit local
 Produit bio
 Produit labellisé
 IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC = label de pêche responsable / CE2 = Certification Environnementale niveau 2 / MEA = Mieux Etre Animal



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 2 septembre au 1er novembre 2024



lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	mercredi 09 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
Batavia locale et croûtons Dahl de lentilles bio locales Riz créole Vache qui rit bio Pomme locale HVE	Salade de pommes de terre et maïs Roti de porc label rouge sauce moutarde Carottes CE2 persillées Ptit Trôo de la laiterie de Montoire (local) Mousse au chocolat noir	Tomates vinaigrette Poulet sauce aux épices couscous Légumes couscous Saint Nectaire AOP Banane bio	Crêpe au fromage Poisson pané MSC et citron Printanière de légumes Emmental Raisin	Carottes rapées bio locales vinaigrette Roti de boeuf bio et ketchup Brocolis bio persillés Tomme grise Flan cuisiné par nos chefs
Rencontres du goût - Street food street good				
lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	mercredi 16 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
Salade iceberg locale et vinaigrette Mac & Cheese (aux pâtes bio) à la courge Butternut et au petit Trôo (local) Yaourt nature sucré Poire HVE	Salade coleslaw bio Fish (MSC) & Chips sauce tartare Biscuit Milkshake au chocolat	Concombre HVE vinaigrette Hot dog Carré de Liqueuil Donut's	Oeuf dur MEA mayonnaise Poke Bowl Automnal Camembert bio Banane bio	Betteraves bio vinaigrette Nouilles chinoises au poulet Crème anglaise locale Brownie aux noix
lundi 21 octobre	mardi 22 octobre	mercredi 23 octobre	jeudi 24 octobre	vendredi 25 octobre
Salade de pommes de terre façon piémontaise Saucisse fumée Haricots verts persillés CE2 Emmental bio Mousse au chocolat	Poireaux vinaigrette Sauté de poulet BBC sauce aux épices espagnoles Riz bio créole Yaourt nature sucré Poire HVE	Carottes bio râpées vinaigrette Roti de porc sauce aux oignons Pommes de terre locales au beurre Coulommiers Yaourt aromatisé local (vrac)	Potage de potiron Nuggets de blé et citron Petits pois au jus Petit Cotentin Banane bio	Salade iceberg locale et vinaigrette Lasagnes à la bolognaise de boeuf Buche de chèvre local Compote de pommes bio
Repas Halloween				
lundi 28 octobre	mardi 29 octobre	mercredi 30 octobre	jeudi 31 octobre	vendredi 01 novembre
Betteraves bio vinaigrette Poisson pané MSC et citron Chou fleur HVE à la béchamel Edam Flan vanille	Salade coleslaw bio Flan au fromage maison Pommes Rosti Yaourt nature sucré Compote de fruits	Pâté de campagne et cornichons Boulettes au porc à la dijonnaise Epinards hachés à la béchamel Brie Poire HVE	Soupe d'hémoglobine Rôti de zombie sauce fantôme Jack-o'-lantern s'est pris une patate Saint paulin guillotiné Dessert fétiche de la famille Addams	Férié

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC = label de pêche responsable / CE2 = Certification Environnementale niveau 2 / MEA = Mieux Etre Animal

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements