



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 21 avril au 16 mai 2025



lundi 21 avril	mardi 22 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril
Férié	Oeuf MEA mimosa à tartiner	Betteraves bio au maïs à la vinaigrette	Taboulé oriental à la semoule bio
	Paupiette à la dinde sauce au thym	Coquillettes bio	Poisson pané MSC et son citron
	Flageolets	à la bolognaise de pois bio	Epinards CE2 à la béchamel
	Crème anglaise locale	Emmental râpé bio	Gouda bio
	Gâteau au chocolat et oeufs en chocolat	Pomme HVE	Compote pomme fraise

lundi 28 avril	mardi 29 avril	jeudi 01 mai	vendredi 02 mai
Concombre HVE à la crème	Salade de lentilles bio et lardons	Férié	Tomates vinaigrette HVE au vinaigre balsamique
Emincé de cuisse de poulet aux herbes de Provence	Boulettes au boeuf bio sauce tomate au basilic		Nuggets de blé
Purée de pommes de terre	Haricots vert bio persillés		Carottes CE2 persillées
Buchette de chèvre local de la fromagerie Jacquin	Vache qui rit bio		Saint Nectaire AOP
Yaourt aromatisé	Banane bio		Semoule au lait (au lait bio)

lundi 05 mai	mardi 06 mai	jeudi 08 mai	vendredi 09 mai
Pâté de volaille	Salade verte et croûtons vinaigrette provençale (aux poivrons)	Férié	Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette
Ravioli aux 6 légumes	Rôti de boeuf bio sauce ketchup		Filet de colin MSC sauce homardine
Emmental bio râpé	Pomme rosti		Purée de courgette CE2
Biscuit	Mimolette bio		Verre de lait bio
Compote HVE	Pomme HVE		Gâteau au yaourt

lundi 12 mai	mardi 13 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
Tomates HVE et vinaigrette aux fines herbes	Concombre HVE vinaigrette	Radis à la crème de ciboulette	Crêpe jambon emmental
Anneaux d'encornets sauce nantua	Saucisse de Strasbourg	Boulettes tomate mozzarella sauce tomate	Sauté de dinde BBC aux épices cajun
Tortis locaux et bio	Petits pois CE2 cuisinés	Haricots verts persillés CE2	Carottes au beurre CE2
Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquin	Tomme blanche	Gouda bio	Chantilly
Mousse au chocolat au lait	Banane bio	Flan nappé caramel	Fraises locales

Pour en savoir plus sur nos menus, **FLASHEZ CE QR CODE :**



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environnementale
IGP = Indication Géographique Protégée
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Etre Animal
MSC = label de pêche responsable



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 19 mai au 13 juin 2025



lundi 19 mai	mardi 20 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
Concombre HVE vinaigrette huile d'olive Rôti issu de porc LR au thym Gratin de pommes de terre, courgettes et aubergines à la mozzarella Vache qui rit Compote pomme banane	Carottes bio râpées vinaigrette à l'échalote Dahl de lentilles bio Riz créole Camembert Crème dessert vanille	Burger Party Salade Iceberg vinaigrette Cheese burger Frites et ketchup et mayonnaise Cookie Milkshake chocolat banane	Salade de pâtes locales bio au pesto rouge Poisson MSC meunière et citron Chou fleur CE2 en gratin Suisse sucré Fraises locales

lundi 26 mai	mardi 27 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
Duo tomates HVE et maïs vinaigrette Boulettes au porc sauce estragon Petits pois bio Petit Trôo (local de la laiterie de Montoire) Yaourt aromatisé	Salade de pois chiches Cordon bleu Brocolis bio persillés Cantal AOP Banane bio	Férié	Pont

lundi 02 juin	mardi 03 juin	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin
Carottes râpées bio vinaigrette Colin MSC sauce citron Epinards CE2 et pommes de terre à la béchamel Suisse sucré Pomme HVE	Tomates HVE et vinaigrette à l'huile d'olive Colombo de pois chiche Coquillettes bio au beurre Emmental râpé bio Fromage blanc local straciatella	Macédoine CE2 mayonnaise Emincé de poulet sauce aux épices espagnoles Riz façon paëlla (porc) Camembert Flan au chocolat	Taboulé oriental à la menthe (semoule bio) Jambon blanc Ratatouille Edam bio Fruit de saison

lundi 09 juin	mardi 10 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
Férié	Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette Gratin de torsades bio piperade et mozzarella Tomme noire IGP Compote de pommes HVE	Carottes râpées bio vinaigrette Roti de porc Purée de pommes de terre Biscuit (broyé du Poitou) Fromage blanc sucré local	Salade de perles, tomates et maïs Poisson pané MSC et son citron Brocolis bio persillés Saint Nectaire AOP Melon

Pour en savoir plus sur nos menus, FLASHEZ CE QR CODE :



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local Produit bio Produit labellisé

AOP = Appellation d'Origine Protégée
 BBC = Bleu Blanc Cœur
 CE2 = Certification Environnementale niveau 2
 GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
 HVE = Haute Valeur Environnementale
 IGP = Indication Géographique Protégée
 LR = Label Rouge
 MEA = Mieux Etre Animal
 MSC = label de pêche responsable



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 16 juin au 4 juillet 2025



Escale aux Antilles			
lundi 16 juin	mardi 17 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
Rillettes de poisson blanc MSC Boulettes au porc sauce au thym Haricots verts persillés bio Vache qui rit Fruit de saison	Tomates HVE vinaigrette au Xérès Cake cuisiné par nos chefs Salade de pommes de terre ravigotée Brie Compote pomme banane	Accras de morue Poulet coco curry Riz créole Yaourt nature Flan coco	Concombre HVE vinaigrette Colin MSC sauce nantua Purée de courgettes CE2 Mimolette bio Banane bio
lundi 23 juin	mardi 24 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
Salade verte vinaigrette Lasagnes aux légumes Camembert bio Gélifié vanille	Tomates HVE vinaigrette Rôti de boeuf bio froid Salade de riz bio à la méridionale Yaourt aromatisé Fruit de saison	Pâté de campagne et cornichon Colin label MSC sauce colombo Purée de pommes de terre Petit cotentin Melon HVE	Concombre HVE vinaigrette à la menthe Sauté de poulet BBC basquaise Ratatouille Tomme blanche Compote pomme fraise
Pique-nique de fin d'année			
lundi 30 juin	mardi 01 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
Salade de blé Arlequin Jambon blanc Petits pois bio Brie Fruit de saison	Salade verte et croûtons vinaigrette Cake cuisiné par nos chefs Salade de pommes de terre, maïs et tomates Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquin Mousse au chocolat au lait	Melon HVE Roti de dinde et ketchup Salade de haricots verts bio vinaigrette Crème anglaise Gâteau maison aux pépites de chocolat	Tomates cerise Sandwich pain de mie au thon (à garnir) Chips Edam bio Abricots

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Nous vous souhaitons de belles vacances d'été !

Pour en savoir plus sur nos menus, **FLASHEZ CE QR CODE :**



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local

Produit bio

Produit labellisé

AOP = Appellation d'Origine Protégée
 BBC = Bleu Blanc Cœur
 CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
 HVE = Haute Valeur Environnementale
 IGP = Indication Géographique Protégée
 LR = Label Rouge
 MEA = Mieux Etre Animal
 MSC = label de pêche responsable