



Menus de la Restauration Scolaire
Période du 21 avril au 4 juillet 2025

mercredi 23 avril	mercredi 30 avril	mercredi 07 mai	mercredi 14 mai	mercredi 21 mai
Concombre HVE vinaigrette Chili con carne à la mexicaine Riz créole Camembert crème dessert vanille	Salade iceberg Roti de porc sauce moutarde Petits pois CE2 au jus Petit Beurre Ile flottante	Carottes râpées bio vinaigrette Haut de cuisse de poulet Ratatouille Camembert Fromage blanc sucré local de la laiterie de Montoire sur le Loir	Macédoine CE2 mayonnaise Colin MSC sauce citron Pommes vapeur Vache picon Crème dessert praliné	Pâté de campagne et cornichons Pilon de poulet sauce romarin Haricots beurre persillés Petit moulé ail et fines herbes Yaourt aux fruits
mercredi 28 mai	mercredi 04 juin	mercredi 11 juin	mercredi 18 juin	mercredi 25 juin
Salade de pommes de terre aux cornichons Pizza reine Salade iceberg et vinaigrette Laitage Fruit frais	Batavia vinaigrette Hachis Parmentier Crème anglaise Banane bio	Radis longs et beurre 1/2 sel Haché au veau sauce tomate Frites au four Bûche de lait mélangé Smoothie à la pêche	Melon Jambon blanc Printanière de légumes CE2 Carré de Ligueuil Liégeois chocolat	Pastèque Chipolatas Chips Verre de lait Gâteau au yaourt
mercredi 02 juillet				
Beignets de chou fleur Filet de colin MSC sauce crème Semoule bio Vache picon Yaourt aromatisé local de la ferme du Lieu Neuf				

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

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