

Menus de la Restauration Scolaire

Période du 1er septembre au 6 novembre 2022

		jeudi 01 septembre		vendredi 02 septembre		lundi 03 octobre		mardi 04 octobre		jeudi 06 octobre		vendredi 07 octobre					
		Carottes locales bio râpées vinaigrette à l'échalote		Salade de pommes de terre local tomates et maïs		oeuf dur mayonnaise		Taboulé à la menthe à la semoule bio		Concombre local vinaigrette		Radis longs local et beurre					
		Bolognaise de bœuf		Cordon bleu		Rôti de dinde au curry		Tarte au légumes		Boulettes de porc à la dijonnaise		Nuggets de poisson MSC et citron					
		Pâtes bio locales		Haricots verts bio persillés au beurre		Ratatouille		Salade verte locale		Pommes noisette		Haricots beurre persillés					
		Ptît Trôo local de la laiterie de Montoire		vache qui rit bio		Chanteneige bio		Biscuit sablé bio		Gouda bio		Yaourt nature sucré					
		Yaourt aromatisé local		Pomme locale		Pomme locale		Crème dessert chocolat		Raisin		Clafoutis aux cerises maison					
		lundi 05 septembre		mardi 06 septembre		jeudi 08 septembre		vendredi 09 septembre		lundi 10 octobre		mardi 11 octobre		jeudi 13 octobre		vendredi 14 octobre	
		Betteraves bio vinaigrette à l'échalote		Melon		Taboulé à la menthe à la semoule bio		Tomates vinaigrette et maïs		Salade de pommes de terre locale et maïs		Betteraves bio vinaigrette locales		Carottes rapées bio		Céleri local rémoulade	
		Rôti de bœuf et ketchup		Lasagne bolognaise		Poisson pané MSC		Gratin de pommes de terre local		Carbonnade de bœuf local		Parmentier		Poisson pané MSC et citron		Boulettes végétariennes aux épices kebab	
		Petits pois et carottes		végétarienne		Ratatouille		aux allumettes de dinde		Carottes persillées bio		aux lentilles locales		Tortis bio locales au beurre		Semoule au jus bio	
		Crème anglaise locale		Camembert bio		Mimolette bio		Brie		Ptît Trôo de la laiterie de Montoire local		Vache qui rit bio		Fromage de chèvre affiné local		Crème anglaise locale	
		Brownie au chocolat maison		Compote de pommes bio		Flan nappé caramel		Prune		Flan nappé caramel		Poire locale		Banane bio		Gâteau noix de coco	
		lundi 12 septembre		mardi 13 septembre		jeudi 15 septembre		vendredi 16 septembre		lundi 17 octobre		mardi 18 octobre		jeudi 20 octobre		vendredi 21 octobre	
		Concombre local vinaigrette à la ciboulette		Pâté de campagne et cornichons		Salade de haricots verts bio et tomates au vinaigre balsamique		Carottes locales râpées vinaigrette à l'échalote		Chou blanc bio à l'emmental		Saucisson à l'ail		Potage de potiron bio		Salade iceberg locale et vinaigrette	
		Colombo de poisson MSC		Gratin de pâtes bio locales		Boulettes de blé, tomate et mozzarella sauce tomate		Haut de cuisse de poulet		Saucisse fumée		Pièce de poulet sauce basquaise		Nuggets de blé et citron		Lasagnes à la	
		Purée de brocolis et pommes de terre		aux dés de jambon		Riz bio au beurre		Frites		Coquillettes bio au beurre		Haricots verts bio à l'huile d'olive		Epinard béchamel		bolognaise bio	
		Ptît Trôo de la laiterie de Montoire local		Cotentin		Chantailou		Petit pays local		Carré frais		Yaourt nature sucré		Ptît Trôo de la laiterie de Montoire local		Buchette de lait mélangé	
		Yaourt aromatisé		Pomme locale		Compote pomme fraise		Raisin		Mousse au chocolat		Pomme locale		Raisin		Compote de pommes bio	
		lundi 19 septembre		mardi 20 septembre		jeudi 22 septembre		vendredi 23 septembre		lundi 24 octobre		mardi 25 octobre		jeudi 27 octobre		vendredi 28 octobre	
		Salade coleslaw au curry au carotte bio		Betteraves vinaigrette		Salade de pommes de terre locale façon piémontaise		Radis long local et son beurre 1/2 sel		Betteraves bio vinaigrette		Rillette label du Mans et cornichons		Macédoine mayonnaise		Œuf dur mayonnaise	
		Rôti de porc		Raviolis de légumes		Rôti de bœuf et son ketchup		Nuggets de blé et leur citron		Sharquette de poisson MSC		Filet de poulet sauce paprika		Omelette bio maison		Boulettes de porc à la dijonnaise	
		Lentilles locales au jus				Brocolis bio persillés		Carottes bio au beurre		Riz bio créole		Pennes bio		Pommes Rosti		Jardinière de légumes	
		Bûche de lait mélangé		Emmental bio		Yaourt aromatisé de la ferme du lieu neuf local		Fondu carré		Edam bio		Fromage portion		Yaourt nature sucré		fromage blanc bio sucré	
		Mousse au chocolat		Compote de fruits		Banane bio		Semoule au lait local		Flan chocolat		Compote de fruits		Fruit frais		Fruit frais	
		lundi 26 septembre		mardi 27 septembre		jeudi 29 septembre		vendredi 30 septembre		lundi 31 octobre		mardi 01 novembre		jeudi 03 novembre		vendredi 04 novembre	
		Salade de pâtes bio locales méridionale		Tomates vinaigrette à l'huile d'olive et balsamique		Salade iceberg locale et vinaigrette aux herbes		Macédoine mayonnaise		Râpé de cervelle de carotte locale				Crêpe au fromage		Salade verte locale	
		Saucisse fumée		Omelette au fromage maison		Brandade		Pièce de poulet au jus		Rôti de sorcière sauce sanguinolente				Poisson pané et son citron vert		Pâtes locales	
		Haricots verts biopersillés		Pommes Rosti		de cabillaud MSC		Chou fleur bio persillé		Tête de courge qui s'est pris une patate		féric		Epinars et pommes de terre à la crème		à la bolognaise végétale	
		Petit moulé ail et fines herbes		Carré de l'Est		Edam		Crème anglaise locale		Mimolette guilloitiée				Cantafrais		Edam bio	
		Poire locale		Prune		Compote pomme banane		Gâteau au yaourt maison		La gourmandise des zombies				Fruit bio		Compote de fruits	
		Produit local		Produit bio		Produit labellisé											

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements