



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 Paupiette à la dinde sauce au thym Flageolets Crème anglaise locale Gâteau au chocolat et oeufs en chocolat	Betteraves bio au maïs à la vinaigrette Coquillettes bio à la bolognaise de pois bio Emmental râpé bio Pomme HVE	Taboulé oriental à la semoule bio Poisson pané MSC et son citron Epinards CE2 à la béchamel Gouda bio Compote pomme fraise
lundi 28 avril	mardi 29 avril	jeudi 01 mai	vendredi 02 mai
Concombre HVE à la crème Emincé de cuisse de poulet aux herbes de Provence Purée de pommes de terre Buchette de chèvre local de la fromagerie Jacquin Yaourt aromatisé	Salade de lentilles bio et lardons Boulettes au boeuf bio sauce tomate au basilic Haricots vert bio persillés Vache qui rit bio Banane bio	Férié	Tomates vinaigrette HVE au vinaigre balsamique Nuggets de blé Carottes CE2 persillées Saint Nectaire AOP Semoule au lait (au lait bio)
lundi 05 mai	mardi 06 mai	jeudi 08 mai	vendredi 09 mai
Pâté de volaille Ravioli aux 6 légumes Emmental bio râpé Biscuit Compote HVE	Salade verte et croûtons vinaigrette provençale (aux poivrons) Rôti de boeuf bio sauce ketchup Pomme rosti Mimolette bio Pomme HVE	Férié	Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette Filet de colin MSC sauce homardine Purée de courgette CE2 Verre de lait bio Gâteau au yaourt
lundi 12 mai	mardi 13 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
Tomates HVE et vinaigrette aux fines herbes Anneaux d'encornets sauce nantua Tortis locaux et bio Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquin Mousse au chocolat au lait	Concombre HVE vinaigrette Saucisse de Strasbourg Petits pois CE2 cuisinés Tomme blanche Banane bio	Radis à la crème de ciboulette Boulettes tomate mozzarella sauce tomate Haricots verts persillés CE2 Gouda bio Flan nappé caramel	Crêpe jambon emmental Sauté de dinde BBC aux épices cajun Carottes au beurre CE2 Chantilly Fraises locales

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

Global G.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
 HVE = Haute Valeur Environnementale
 IGP = Indication Géographique Protégée
 LR = Label Rouge
 MEA = Mieux Être 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		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 stracciatella	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 forsades bio piperade et mozzarella Tomme noire IGP Compota 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

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



Menus de la Restauration Scolaire Période du 16 juin au 4 juillet 2025

Établissement scolaire			
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	<div style="border: 2px solid green; padding: 10px; font-size: 2em; color: blue; transform: rotate(-45deg); opacity: 0.5;">SURPRISE</div>	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