

Menus de la Restauration Scolaire

Période du 27 avril au 29 mai 2026

lundi 27 avril	mardi 28 avril	jeudi 30 avril	vendredi 01 mai
Taboulé oriental à la semoule bio	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge et cornichons	Betteraves bio à la vinaigrette	Férié
Poisson pané MSC et son citron	Emincé de cuisse de poulet à la crème	Coquillettes bio	
Epinards CE2 et PDT à la béchamel	Petits pois CE2 au jus	Sauce bolognaise de lentilles corail bio	
Buchette lait mélange	Petit Moulé	Emmental râpé bio	
Yaourt bio aromatisé à la vanille	Pomme bio	Banane bio	

lundi 04 mai	mardi 05 mai	jeudi 07 mai	vendredi 08 mai
Radis rondelles HVE sauce crème	Pâté de volaille	Salade de lentilles bio et lardons	Férié
Nuggets de poulet	Ravioli aux 6 légumes	Beignet de calamar sauce tartare	
Purée de pommes de terre	Biscuit	Haricots vert bio persillés	
Gouda bio	Compote pomme poire HVE	Vache qui rit bio	
Mousse au chocolat		Banane bio	

lundi 11 mai	mardi 12 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
Salade verte et croutons vinaigrette	Carottes bio râpées vinaigrette	Férié	Pont
Hachis parmentier	Cordon bleu		
Au boeuf bio	Chou fleur bio à la béchamel		
Emmental bio	Petit troo de la Laiterie de Montoire CE2		
Flan nappé vanille	Purée de pomme HVE		

lundi 18 mai	mardi 19 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
Concombre HVE vinaigrette	Tomate HVE vinaigrette aux fines herbes	Radis HVE à la crème de ciboulette	Crêpe emmental
Bolognaise de thon	Saucisse fumée	Boulettes tomate mozzarella sauce aux épices espagnoles	Sauté de dinde BBC aux épices cajun
Radiator locaux bio	Petits pois CE2 cuisinés	Haricots verts CE2 persillés	Carottes au beurre CE2
Emmental râpé bio	Tomme blanche	Gouda bio	Chantilly
Mousse au chocolat au lait	Pomme bio	Flan nappé caramel	Fraises locales

Burger Party

lundi 25 mai	mardi 26 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
Férié	Carottes bio râpées vinaigrette à l'échalote	Salade Iceberg vinaigrette	Salade de pâtes locales bio au pesto rouge
	Dahl de lentilles bio	Cheese burger	Poisson MSC meunière et citron
	Riz bio créole	Frites et ketchup et mayonnaise	Chou fleur CE2 à la béchamel
	Camembert bio	Cookie	Suisse sucré
	Crème dessert vanille	Milkshake chocolat banane	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
 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 1er juin au 3 juillet 2026

lundi 01 juin	mardi 02 juin	jeudi 04 juin	vendredi 05 juin
Salade de pommes de terre	Duo tomates HVE et maïs vinaigrette	Macédoine CE2 mayonnaise	Concombre HVE vinaigrette
Boulettes de dinde sauce au romarin	Nuggets de blé	Rôti de porc Label Rouge à la moutarde	Poisson blanc MSC gratiné au fromage
Carottes bio persillées	Brocolis bio persillés	Lentilles bio locales au jus	Macaronis bio
Petit Trôo (local de la laiterie de Montoire)	Cantal AOP	Edam bio	Crème anglaise
Yaourt aromatisé bio	Crème dessert vanille	Banane bio	Gateau à la noix de coco

lundi 08 juin	mardi 09 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
Melon HVE	Taboulé oriental à la menthe (semoule bio)	Betteraves bio vinaigrette	Tomates HVE et vinaigrette à l'huile d'olive
Omelette MEA	Emincé de poulet à l'espagnole	Poêlée de poisson MSC	Rougail de saucisses
Epinards CE2 et pommes de terre à la béchamel	Ratatouille	Et tortis bio locales	Riz bio créole
Camembert bio	Suisse sucré	Emmental râpé bio	Mimolette bio
Fromage blanc local sucré	Pomme HVE	Flan au chocolat	Banane bio

lundi 15 juin	mardi 16 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
Pâté de campagne et cornichon	Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette	Carottes râpées bio vinaigrette	Salade de perles, tomates et maïs
Sauté de dinde BBC au curcuma	Gratin de torsades bio piperade et mozzarella	Jambon blanc issu de porc Label Rouge	Poisson pané MSC et son citron
carottes CE2 persillées	Tomme noire IGP	Purée de pommes de terre	Brocolis bio persillés
Yaourt nature sucré bio	Compote de pommes HVE	Speculoos	Saint Nectaire AOP
Melon HVE		Fromage blanc sucré local	Fruit de saison

lundi 22 juin	mardi 23 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
Tartinade d'oeufs MEA	Tomates HVE vinaigrette au Xérès	Chips tortillas et son guacamole	Concombre HVE vinaigrette
Boulettes tomate mozzarella au thym	Rôti de porc Label Rouge mayonnaise	Casserole mexicaine	Colin MSC sauce citron
Haricots verts persillés bio	Frites CE2 au four	Et son riz	Purée de courgettes CE2
Vache qui rit bio	Brie	Sablé	Emmental bio
Fruit de saison	Purée pomme banane	Salade de fruits exotiques	Banane bio

lundi 29 juin	mardi 30 juin	jeudi 02 juillet	vendredi 03 juillet
Carottes râpées bio vinaigrette	Melon HVE	Concombre HVE vinaigrette	Tomates cerise
Sauce bolognaise de boeuf bio	Cake cuisiné par nos chefs	Rôti de porc issu de porc Label Rouge et ketchup	Sandwich jambon de dinde fromage frais
Radiatori bio locales	Salade de pommes de terre, maïs et tomates	Salade de haricots verts bio vinaigrette	Chips
Petit troo de la Laiterie de Montoire CE2	Edam bio	Pont Lévêque AOP	Gateau aux pépites de chocolat préparé par nos chefs
Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Abricots	

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 Etro Animal
 MSC = label de pêche responsable