



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 25 avril au 8 juillet 2022



lundi 25 avril	mardi 26 avril	mercredi 27 avril	jeudi 28 avril	vendredi 29 avril
Betteraves locales vinaigrette 🇫🇷	Salade de lentilles vinaigrette	Tomates vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Salade iceberg
Poisson pané	Omelette nature	Pâtes locales 🇫🇷	Rôti de porc sauce champignons	Hachis
Carottes bio persillées	Haricots verts bio persillés	à la carbonara	Frites au four	parmentier
Petit cotentin	Camembert	Emmental râpé bio	ile	Gouda
Compote pomme fraise	Crème dessert chocolat	Banane	flottante	Kiwi

lundi 02 mai	mardi 03 mai	mercredi 04 mai	jeudi 05 mai	vendredi 06 mai
Concombre local vinaigrette 🇫🇷	Radis longs locaux et beurre 🇫🇷	Salade de pommes de terre au maïs	Salade coleslaw	Batavia et vinaigrette
Saucisse fumée	Gratin de pâtes	Œufs durs	Filet de poisson meunière et citron	Dahl de lentilles
Ratatouille	à la dinde	Epinards béchamel	Brocolis persillés	Riz bio créole 🇫🇷
Vache qui rit bio 🇫🇷	Petit Trôo	Chantailou	Crème anglaise	Emmental en dés
Pomme	Compote de fruits	Crème dessert vanille	Gâteau au yaourt Maison	Mousse au chocolat noir

lundi 09 mai	mardi 10 mai	mercredi 11 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
Tomates vinaigrette	Concombre local vinaigrette 🇫🇷	Carottes bio râpées à l'échalote	Taboulé oriental à la menthe	Salade de riz au maïs
Rôti de bœuf et ketchup	Beignets de poisson sauce tartare	Saucisse de Strasbourg	Flan aux légumes	Jambon blanc
Petits pois cuisinés	Purée de pommes de terre	Flageolets	Salade iceberg locale 🇫🇷	Haricots verts persillés
Buche de lait mélangé	Brie	Petit Mouli AFH	Camembert	Gouda
Flan vanille nappé caramel	Pomme locale 🇫🇷	Nectarine (sous réserve)	Yaourt aromatisé	Banane bio 🇫🇷

lundi 16 mai	mardi 17 mai	mercredi 18 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
Carottes râpées vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	Betteraves bio vinaigrette	Pâtisseries locales 🇫🇷	Concombre local à la crème 🇫🇷
Gratin de pommes de terre locales à la lorraine 🇫🇷	Marmite de colin sauce citron	Jambon grillé sauce tomate	Chausson	Boulettes mozzarella tomate sauce provençale
à la viande de dinde	Brocolis persillés	Lentilles au jus	Frites et hotdog	Semoule au jus
Petit Cotentin	Yaourt nature sucré	Carré de l'est	Crème anglaise	Petit Trôo (local de la lacterie de Montoire) 🇫🇷
Compote de fruits	Banane bio 🇫🇷	Crème dessert caramel	Brownies maison	Fraises locales (sous réserve) 🇫🇷

lundi 23 mai	mardi 24 mai	mercredi 25 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
Concombre locaux vinaigrette 🇫🇷	Salade piémontaise aux pommes de terre locales 🇫🇷	Pâté de campagne et cornichons		
Rôti de porc	Poisson pané 100 % filet et citron	Blanquette de dinde certifié	Jeudi de l'ascension	Pont de l'ascension
Tortis bio au beurre 🇫🇷	Haricots verts à l'échalote	Ratatouille et riz		
Camembert	Mimolette	Fripou		
Pomme	Mousse au chocolat	Compote de poire		

lundi 01 mai	mardi 02 mai	mercredi 03 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
Radis longs locaux au beurre 🇫🇷	Macédoine mayonnaise	Batavia locale 🇫🇷	Salade de riz bio façon nigroise 🇫🇷	Concombre vinaigrette
Nuggets de blé et citron	Jambon blanc	Lasagnes	Sauté de dinde au curry	Poisson meunière
Purée de légumes verts	Frites	à la bolognaise	Jeunes carottes au beurre	Epinards béchamel
Buche de lait mélangé	Petit cotentin Ail et fines Herbes	Yaourt nature sucré	Emmental	Crème anglaise
Crème dessert chocolat	Fraises locales (sous réserve) 🇫🇷	Banane	Compote de pommes	Gâteau au chocolat

lundi 08 mai	mardi 09 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
	Salade de blé, maïs et tomates	Rillettes et cornichon	Tomate au basilic vinaigrette	Concombre et fêta
Lundi de Pentecôte	Boulettes de végétariennes sauce au thym	Jambon braisé sauce tomate	Rôti de dinde à l'italienne	Moussaka au bœuf
	Haricots verts bio persillés 🇫🇷	Ratatouille	Tortis bio 🇫🇷	Riz
	Chantailou	Camembert	Petit Trôo de la lacterie de Montoire	Pâté beurre
	Cerises françaises (sous réserve)	Liégeois chocolat	Pêche	Yaourt à la grecque

lundi 15 mai	mardi 16 mai	mercredi 17 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
Melon	Salade de pâtes bio locales méridionale	Concombre local vinaigrette 🇫🇷	Pâté de campagne et cornichon	Tomates locales vinaigrette 🇫🇷
Cordon bleu	Colombo de porc	Rôti de bœuf froid et ketchup	Colin sauce provençale	Hachis parmentier légumes d'été
Petits pois au jus	Carottes au beurre	Chips	Haricots beurre	Gouda
Camembert	Yaourt nature sucré	Crème anglaise	Petit Mouli	Compote pomme fraise
Crème dessert vanille	Nectarine	Gâteau au yaourt	Abricots	

lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
Salade de blé Arlequin	Duo tomates locales et maïs 🇫🇷	Macédoine mayonnaise	Melon local 🇫🇷	Taboulé oriental à la menthe
Poisson pané 100 % filet et citron	Omelette	Marmite de la mer au colin et saumon MSC 🇫🇷	Sauté de dinde sauce au chorizo	Pizza maison (poulet, fromage à raclette et tomates)
Haricots verts bio persillés 🇫🇷	Pommes de terre à la crème	Bouillabaisse	Riz paëlla	Salade Iceberg
Brie	Cantafrais	Petit Trôo (local de la lacterie de Montoire) 🇫🇷	Mimolette	Buche de lait mélangé
Nectarine	Mousse au chocolat au lait	Yaourt aromatisé	Flan nature maison	Compote de fruits

lundi 29 mai	mardi 30 mai	mercredi 31 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
Carottes râpées	Melon	Pastèque	Concombre local à la crème 🇫🇷	Tomate vinaigrette
Blanquette de poisson MSC 🇫🇷	Salade de pâtes aux oeufs durs et tomates	Sauté de dinde aux épices kebab	Boulettes de bœuf sauce tomate	Saucisse fumée
Riz bio créole 🇫🇷	Emmental	Piperade de légumes et pommes de terre	Frites	Petits pois cuisinés
Camembert	Liégeois au chocolat	Carré de l'est	Vache qui rit	Crème anglaise
Flan nappé caramel		Pomme bio 🇫🇷	Nectarine	Gâteau à la noix de coco

lundi 06 juillet	mardi 07 juillet	mercredi 08 juillet	jeudi 09 juillet	vendredi 10 juillet
Melon local 🇫🇷	Taboulé oriental à la menthe	Radis longs et beurre	Tomates cerise	Concombre vinaigrette
Bolognaise de bœuf	Nuggets de blé et citron	Chipolatas	Rôti de porc froid et mayonnaise	Haut de cuisson de poulet
Tortis bio au beurre 🇫🇷	Carottes persillées	Frites	Chips (cachet individuel)	Légumes couscous et semoule
Emmental râpé	Bûche de lait mélangé	Mimolette en cubes	Pâté Louis coque	Crème anglaise
Abricots	Compote de fruits	Nectarine	Pêche	Gâteau au chocolat

Produit local 🇫🇷 Produit bio 🌿 Produit labellisé 🏆 IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC = label de pêche responsable





Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 25 au 29 avril 2022

lundi 25 avril	mardi 26 avril	mercredi 27 avril	jeudi 28 avril	vendredi 29 avril
<p>Betteraves locales vinaigrette </p> <p>(betteraves, huile, vinaigre, moutarde)</p> <p>Poisson pané</p> <p>végé : nuggets de blé</p>	<p>Salade de lentilles vinaigrette</p> <p>(lentilles, huile, vinaigre, moutarde)</p> <p>Omelette nature</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>(tomates, huile, vinaigre, moutarde)</p> <p>Pâtes locales </p> <p>sans porc/ sans viande /végé : carbonara de soja</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>(carottes, huile, vinaigre, moutarde)</p> <p>Rôti de porc sauce champignons</p> <p>(rôti de porc, bouillon de volaille, champignons, crème fraîche, oignons, huile, farine de BLE, sel)</p> <p>sans porc/ sans viande /végé : boulettes de soja sauce champignons</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>(salade verte iceberg, huile, vinaigre, moutarde)</p> <p>Hachis</p> <p>sans viande /végé : parmentier aux lentilles</p>
<p>Carottes bio persillées </p> <p>(carottes, huile, margarine, persil)</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>Haricots verts bio persillés </p> <p>(haricots verts, huile, margarine, persil)</p> <p>Camembert</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>à la carbonara</p> <p>(LAIT, oignons, lardons, crème fraîche, huile, farine de BLE)</p> <p>Emmental râpé bio </p> <p>Banane</p>	<p>Frites au four</p> <p>Ile flottante</p> <p>(creme anglaise, et blancs en neige)</p>	<p>parmentier</p> <p>(boeuf haché, pommes de terre, oignons, concentré de tomates, LAIT, bouillon de boeuf, emmental râpé, persil)</p> <p>Gouda</p> <p>Kiwi</p>

Produit local



Produit bio



Produit labellisé




IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC : label de pêche responsable





Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 2 au 6 mai 2022

lundi 02 mai	mardi 03 mai	mercredi 04 mai	jeudi 05 mai	vendredi 06 mai
<p>Concombre local vinaigrette </p> <p>(concombre, huile, vinaigre, moutarde)</p> <p>Saucisse fumée</p> <p><i>sans porc : saucisse de volaille</i> <i>sans viande /végé : tarte au fromage</i></p> <p>Ratatouille</p> <p>(légumes grillés (courgettes, tomates, aubergines, poivrons, oignons) huile de tournesol, eau, purée et concentré de tomates, huile d'olive vierge extra, sel, faine de BLE, ail, thym)</p> <p>Vache qui rit bio </p> <p>Pomme</p>	<p>Radis longs locaux et beurre </p> <p>Gratin de pâtes</p> <p><i>sans viande /végé : gratin de pâtes au fromage</i></p> <p>à la dinde</p> <p>(pâtes, allumettes de dinde, LAIT, huile, farine de BLE, emmental râpé)</p> <p>Petit Trôo</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Salade de pommes de terre au maïs</p> <p>(pommes de terre, maïs, huile, vinaigre, moutarde)</p> <p>Œufs durs</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>(épinards, lait, huile, farine)</p> <p>Chantaillou</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>(carotte, chou blanc, mayonnaise)</p> <p>Filet de poisson meunière et citron</p> <p>végé : curry de pois chiche</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>(brocolis, huile, margarine, persil)</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Gâteau au yaourt Maison</p> <p>(oeufs, farine, yaourt, sucre, beurre)</p>	<p>Batavia et vinaigrette</p> <p>(salade batavia, huile, vinaigre, moutarde)</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p>(lentilles, oignons, mélange de légumes, lait de coco, concentré de tomates, huile, farine de BLE, sel)</p> <p>Riz bio créole </p> <p>(riz, beurre, margarine)</p> <p>Emmental en dés</p> <p>Mousse au chocolat noir</p>

Produit local



Produit bio



Produit labellisé








**IGP = Indication Géographique Protégée /
AOP = Appellation d'Origine Protégée /
HVE = Haute Valeur Environnementale /
MSC : label de pêche responsable**





Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 9 au 13 mai 2022

lundi 09 mai	mardi 10 mai	mercredi 11 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
Tomates vinaigrette (tomates, huile, vinaigre, moutarde)	Concombre local vinaigrette  (concombre, huile, vinaigre, moutarde)	Carottes bio râpées à l'échalote  (carottes, échalote, huile, vinaigre, moutarde)	Taboulé oriental à la menthe (semoule de blé, tomates, oignons, huiles végétales, tomate double concentré, menthe, sel, jus de citron, persil, poivre)	Salade de riz au maïs (riz, maïs, huile, vinaigre, moutarde)
Rôti de boeuf et ketchup	Beignets de poisson sauce tartare (poisson blanc, amidon, blancs d'OEUF, sucre, pdt, sel, huiles de tournesol et colza, LAIT, lactose, protéines de LAIT, épices et arômes, épaississant, colorant. Enrobage : eau, farines, fécule de pdt, manioc, poudre levante, chapelure)	Saucisse de Strasbourg	Flan aux légumes (OEUFS, LAIT, farine de BLE, légumes, emmental râpé, sel)	Jambon blanc
sans viande/végé : omelette nature	végé : galette de boulgour à l'emmental	sans porc /sans viande / végé : quenelles natures à la crème		sans porc /sans viande : filet de colin sauce citron végé : bolognaise de soja
Petits pois cuisinés (petits pois, carottes, oignons, bouillon de légumes)	Purée de pommes de terre (flocons de pommes de terre, lait, eau, sel)	Flageolets	Salade iceberg locale  (salade iceberg, huile, vinaigre, moutarde)	Haricots verts persillés (haricots verts, huile, margarine, persil)
Buche de lait mélangé	Brie	Petit Moulé AFH	Camembert	Gouda
Flan vanille nappé caramel	Pomme locale 	Nectarine (sous réserve)	Yaourt aromatisé	Banane bio 

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



**IGP = Indication Géographique Protégée /
AOP = Appellation d'Origine Protégée /
HVE = Haute Valeur Environnementale /
MSC : label de pêche responsable**



Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 16 au 20 mai 2022

lundi 16 mai	mardi 17 mai	mercredi 18 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
Carottes râpées vinaigrette (carottes, huile, vinaigre, moutarde)	Oeuf dur mayonnaise	Betteraves bio vinaigrette	Batavia locale	Concombre local à la crème
Gratin de pommes de terre locales à la lorraine	Marmite de colin sauce citron	Jambon grillé sauce tomate	Cheeseburger	Boulettes mozzarella tomate sauce provençale
(pommes de terre, émincé de dinde, crème fraîche, lait, emmental, farine, huile, ail, moutarde, muscade)	(colin, échalotes, fumet de poisson, jus de citron, huile, crème fraîche, farine de BLE)	(jambon, concentré de tomates, oignons, huile, farine de BLE)	pain : farine de blé, eau, levure, sucre, sésame, huile de colza, dextrose, sel, levure désactivée viande : viande de boeuf, protéines de soja réhydratées, eau, chapelure de blé, gras de boeuf, sel, fibre de bambou, arôme, sucre caramélisé. sauce : eau, moutarde au vinaigre, sucre, concentré de tomates, oignons, cornichons, amidon transformé de maïs, vinaigre, sel, arôme, fromage fondu	(boulettes de soja tomate et mozzarella, sauce : oignons, concentré de tomates, dés de tomates, poivrons, farine de BLE, sel)
sans viande/végé : gratin de pommes de terre et chou fleur	végé : tortis sauce basquaise	sans porc / sans viande /végé : galette de quinoa à la provençale	sans viande /végé : nuggets de blé	
à la viande de dinde	Brocolis persillés	Lentilles au jus	Frites et ketchup	Semoule au jus
	(brocolis, huile, margarine, persil)	(lentilles, oignons, carottes)		(semoule couscous, eau, huile, sel)
Petit Cotentin	Yaourt nature sucré	Carré de l'est	Crème anglaise	Petit Trôo (local de la laiterie de Montoire)
Compote de fruits	Banane bio	Crème dessert caramel	Brownies maison	Fraises locales (sous réserve)

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



**IGP = Indication Géographique Protégée /
AOP = Appellation d'Origine Protégée /
HVE = Haute Valeur Environnementale /
MSC : label de pêche responsable**





Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 23 au 27 mai 2022

lundi 23 mai	mardi 24 mai	mercredi 25 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
<p>Concombres locaux vinaigrette </p> <p>(concombre, huile, vinaigre, moutarde)</p> <p>Rôti de porc</p> <p>sans porc/ sans viande/végé : omelette nature</p>	<p>Salade piémontaise aux pommes de terre locales </p> <p>(pommes de terre, jambon, tomates, cornichons, olives noires, mayonnaise)</p> <p>sans porc/sans viande/végé : salade de pommes de terre et tomates</p> <p>Poisson pané 100 % filet et citron</p> <p>végé : galette de quinoa à la provençale</p>	<p>Pâté de campagne et cornichons</p> <p>sans porc/sans viande/végé : carottes râpées</p> <p>Blanquette de dinde certifié</p> <p>(sauté de dinde, oignons, bouillon de volaille, champignons, carottes, crème fraîche, huile, farine de BLE, sel)</p> <p>sans viande /végé : curry de pois chiche</p>	<p>Jeudi de l'ascension</p>	<p>Pont de l'ascension</p>
<p>Tortis bio au beurre </p> <p>(tortis, beurre, margarine)</p> <p>Camembert</p> <p>Pomme</p>	<p>Haricots verts à l'échalote</p> <p>(haricots verts, échalote, huile, margarine)</p> <p>Mimolette</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Ratatouille et riz</p> <p>(légumes grillés (courgettes, tomates, aubergines, poivrons, oignons) huile de tournesol, eau, purée et concentré de tomates, huile d'olive vierge extra, sel, faine de BLE, ail, thym) et riz</p> <p>Fripon</p> <p>Compote de poire</p>		

Produit local



Produit bio



Produit labellisé






**IGP = Indication Géographique Protégée /
AOP = Appellation d'Origine Protégée /
HVE = Haute Valeur Environnementale /
MSC : label de pêche responsable**





Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 30 mai au 3 juin 2022

lundi 30 mai	mardi 31 mai	mercredi 01 juin	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
<p>Radis longs locaux au beurre </p> <p>Nuggets de blé et citron</p> <p>(protéines végétales: gluten de BLE, amidon de BLE, protéines de pois, oignons, huile de tournesol, arôme naturel CELERI ; et citron)</p> <p>Purée de légumes verts</p> <p>(mélange de légumes, flocons de pommes de terre, lait)</p> <p>Buche de lait mélangé</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>(petits pois, haricots, verts, flageolets, carottes, navets, mayonnaise)</p> <p>Jambon blanc</p> <p>sans porc / sans viande / végété : tarte au fromage</p> <p>Frites</p> <p>Petit cotentin Ail et Fines Herbes</p> <p>Fraises locales (sous réserve) </p>	<p>Batavia locale </p> <p>(salade batavia, huile, vinaigre, moutarde)</p> <p>Lasagnes</p> <p>sans porc/ sans viande / végété : lasagnes aux lentilles</p> <p>à la bolognaise</p> <p>(pâtes, viande hachée de boeuf, oignons, concentré de tomates, bouillon de boeuf, LAIT, huile, farine de BLE, sel, emmental râpé)</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Banane</p>	<p>Salade de riz bio façon niçoise </p> <p>(riz, thon, tomates, olives noires, oeufs durs, haricots verts, huile, vinaigre, MOUTARDE, sel)</p> <p>végé : salade de riz, tomates et haricots verts</p> <p>Sauté de dinde au curry</p> <p>(sauté de dinde, bouillon de volaille, huile, farine de BLE, sel, oignons, curry)</p> <p>sans viande / végété : poelée de fèves et pois chiche</p> <p>Jeunes carottes au beurre</p> <p>(jeunes carottes, beurre, margarine)</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>(concombre, huile, vinaigre, moutarde)</p> <p>Poisson meunière</p> <p>végé : omelette</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>(épinards, lait, huile, farine)</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Gâteau au chocolat</p> <p>(oeufs, farine, yaourt, sucre, beurre, pépites de chocolat)</p>

Produit local



Produit bio



Produit labellisé






IGP = Indication Géographique Protégée /
AOP = Appellation d'Origine Protégée /
HVE = Haute Valeur Environnementale /
MSC : label de pêche responsable





Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 6 au 10 juin 2022

lundi 06 juin	mardi 07 juin	mercredi 08 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
	Salade de blé, maïs et tomates	Rillettes et cornichon	Tomate au basilic vinaigrette	Concombre et fêta
	(blé, maïs, tomates, huile, vinaigre, moutarde)	sans porc / sans viande / végété : oeuf dur mayonnaise	(tomate, basilic, huile, vinaigre, moutarde)	(concombre, fêta, huile, vinaigre, moutarde)
Lundi de Pentecôte	Boulettes de végétariennes sauce au thym (eau, protéines de SOJA déshydratée, huiles végétales (tournesol, colza), oignons préfaits, sauce SOJA, arôme naturel (dont GLUTEN, CELERI) sauce : thym, oignons, bouillon de légumes)	Jambon braisé sauce tomate (jambon, concentré de tomates, oignons, huile, farine de BLE)	Rôti de dinde à l'italienne (rôti de dinde, oignons, bouillon de volaille, crème fraîche, dés de tomates, thym, origan, huile, farine de BLE)	Moussaka au boeuf (courgette, aubergine, tomate, égrené de boeuf, concentré de tomates, huile, farine, lait, emmental râpé, oignon, ail)
	Haricots verts bio persillés  (haricots verts bio, huile, margarine, persil)	sans porc / sans viande/végé : gratin de pommes de terre au fromage	sans viande/végé : bolognaise de soja	sans viande / végété : moussaka végétarienne
	Chantaillou	Ratatouille  (légumes grillés (courgettes, tomates, aubergines, poivrons, oignons) huile de tournesol, eau, purée et concentré de tomates, huile d'olive vierge extra, sel, faine de BLE, ail, thym)	Tortis bio  (tortis bio, huile, margarine)	Riz (riz, huile, margarine)
	Cerises françaises (sous réserve)	Camembert	Petit Trôo de laiterie de Montoire	Petit beurre
		Liégeois chocolat	Pêche	Yaourt à la grecque

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



IGP = Indication Géographique Protégée /
AOP = Appellation d'Origine Protégée /
HVE = Haute Valeur Environnementale /
MSC : label de pêche responsable





Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 13 au 17 juin 2022

lundi 13 juin	mardi 14 juin	mercredi 15 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
Melon	Salade de pâtes bio locales méridionale 	Concombre local vinaigrette 	Pâté de campagne et cornichon	Tomates locales vinaigrette 
	(pâtes, tomates, poivrons, basilic, vinaigrette (huile, MOUTARDE, vinaigre de vin), sel)	(concombre, huile, vinaigre, moutarde)	sans porc / sans viande / végété : taboulé à la menthe	(tomates, huile, vinaigre, moutarde)
Cordon bleu	Colombo de porc	Rôti de bœuf froid et ketchup	Colin sauce provençale	Hachis parmentier végétarien aux légumes d'été
(viande de dinde, eau, fibre de pois, sel, arômes, farine et GLUTEN de blé, levure, sel, paprika, curcuma, fromage, beurre, LAIT)	(sauté de porc, oignons, bouillon de volaille, épices colombo, huile, farine de BLE, sel)		(filet de colin, oignons, fumet de poisson, poivrons, concentré de tomates, dés de tomates, huile, farine de BLE, sel)	(purée de pommes de terre, brunoise de légumes provençale, lentilles, concentré de tomates, oignon, emmental)
sans viande / végété : nuggets de blé	sans porc / sans viande / végété : tarte au fromage	sans viande / végété : oeufs durs mayonnaise	végé : galette de boulgour à l'emmental	
Petits pois au jus	Carottes au beurre	Chips	Haricots beurre	
(petits pois, carottes, oignons, bouillon de légumes)	(carottes, beurre, huile)		(haricots beurre, huile, margarine)	
Camembert	Yaourt nature sucré	Crème anglaise	Petit Moulé	Gouda
Crème dessert vanille	Nectarine	Gâteau au yaourt	Abricots	Compote pomme fraise
		(oeufs, farine, yaourt, sucre, beurre)		

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



IGP = Indication Géographique Protégée /
AOP = Appellation d'Origine Protégée /
HVE = Haute Valeur Environnementale /
MSC : label de pêche responsable





Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 20 au 24 juin 2022

lundi 20 juin	mardi 21 juin	mercredi 22 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
<p>Salade de blé Arlequin</p> <p>(blé, brunoise de légumes (carottes, poireaux, CELERI, navets, oignons), huile, vinaigre de vin, eau, MOUTARDE, sel, persil)</p> <p>Poisson pané 100 % filet et son citron</p> <p>végé : galette de quinoa à la provençale</p> <p>Haricots verts bio persillés </p> <p>(haricots verts bio, huile, margarine, persil)</p> <p>Brie</p> <p>Nectarine</p>	<p>Duo tomates locales et maïs </p> <p>(tomates, maïs, huile, vinaigre, moutarde)</p> <p>Omelette</p> <p>Pommes de terre à la crème</p> <p>(pommes de terre, huile, farine, lait, crème fraîche)</p> <p>Cantafrais</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>(petits pois, haricots, verts, flageolets, carottes, navets, mayonnaise)</p> <p>Marmite de la mer au colin et saumon MSC </p> <p>(colin, saumon, échalotes, fumet de poisson, cocktail de fruits de mer, crème fraîche, huile, farine de BLE, sel)</p> <p>végé : curry de patates douces</p> <p>Boulgour pilaf</p> <p>(boulgour, huile, margarine, oignons, sel)</p> <p>Petit Trôo (local de la laiterie de Montoire) </p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Melon local </p> <p>Sauté de dinde sauce au chorizo</p> <p>(sauté de dinde, chorizo, bouillon de volaille, huile, farine, oignon)</p> <p>sans porc : sauté de dinde sauce tomate sans viande/végé : bolognaise de soja</p> <p>Riz paëlla</p> <p>(riz, oignons, petits pois, poivron, fruits de mer, huile, fumet de poisson, riz d'or)</p> <p>Mimolette</p> <p>Flan nature maison</p> <p>(oeufs, lait, sucre, farine, beurre)</p>	<p>Taboulé oriental à la menthe</p> <p>(semoule de blé, tomates, oignons, huiles végétales, tomate double concentré, menthe, sel, jus de citron, persil, poivre)</p> <p>Pizza maison (poulet, fromage à raclette et tomates)</p> <p>(pâte à pizza, tomate, émincé de poulet, fromage à raclette, mozzarella cossette)</p> <p>sans viande/végé : pizza au fromage à raclette</p> <p>Salade Iceberg</p> <p>Buche de lait mélangé</p> <p>Compote de fruits</p>

Produit local



Produit bio



Produit labellisé







**IGP = Indication Géographique Protégée /
AOP = Appellation d'Origine Protégée /
HVE = Haute Valeur Environnementale /
MSC : label de pêche responsable**





Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 27 juin au 1er juillet 2022

lundi 27 juin	mardi 28 juin	mercredi 29 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
Carottes râpées (carottes, huile, vinaigre, moutarde)	Melon	Pastèque	Concombre local à la crème  (concombre, crème fraîche, ciboulette)	Tomate vinaigrette (tomates, huile, vinaigre, moutarde)
Blanquette de poisson MSC  (colin, échalotes, fumet de poisson, crème fraîche, champignons, carottes, huile, farine de BLE, sel)	Salade de pâtes aux oeufs durs et tomates (pâtes, oeufs durs, tomates, huile, vinaigre, moutarde)	Sauté de dinde aux épices kebab (sauté de dinde, oignons, bouillon de volaille, épices kebab (sel, paprika, cumin, arômes naturel d'oignons et de citron, coriandre, ail, oignons, origan, persil, piment, cannelle, poivre), huile, farine de BLE)	Boulettes de boeuf sauce tomate (viande de boeuf, protéines de soja réhydratées, eau, sel, arômes, plantes aromatique, sauce : oignons, bouillon de boeuf, concentré de tomates, huile, farine de blé)	Saucisse fumée
végé : dahl de lentilles		sans viande/végé : omelette	sans viande/végé : boulettes soja tomate sauce tomate	sans porc / sans viande/végé : nuggets de blé
Riz bio créole  (riz, huile, margarine)		Piperade de légumes et pommes de terre (poivrons rouges, poivrons verts, tomates, concentré de tomates, oignons, sel, huile d'olive, et pommes de terre)	Frites	Petits pois cuisinés (petits pois, carottes, oignons, bouillon de légumes)
Camembert	Emmental	Carré de l'est	Vache qui rit	Crème anglaise
Flan nappé caramel	Liégeois au chocolat	Pomme bio 	Nectarine	Gâteau à la noix de coco (oeufs, farine, yaourt, sucre, beurre, noix de coco râpée)

Produit local



Produit bio



Produit labellisé





**IGP = Indication Géographique Protégée /
AOP = Appellation d'Origine Protégée /
HVE = Haute Valeur Environnementale /
MSC : label de pêche responsable**





Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 4 au 8 juillet 2022

lundi 04 juillet	mardi 05 juillet	mercredi 06 juillet	jeudi 07 juillet	vendredi 08 juillet
<p>Melon local </p> <p>Bolognaise de boeuf</p> <p>(égrené de boeuf, oignons, concentré de tomate, bouillon de boeuf, persil)</p> <p>sans viande /végé : bolognaise de soja</p>	<p>Taboulé oriental à la menthe</p> <p>(semoule de blé, tomates, oignons, huiles végétales, tomate double concentré, menthe, sel, jus de citron, persil, poivre)</p> <p>Nuggets de blé et citron</p> <p>(protéines végétales: gluten de BLE, amidon de BLE, protéines de pois, oignons, huile de tournesol, arôme naturel CELERI ; et citron)</p>	<p>Radis longs et beurre</p> <p>Chipolatas</p> <p>sans porc / sans viande / végé : saucisse végétale</p>	<p>Tomates cerise</p> <p>Rôti de porc froid et mayonnaise</p> <p>sans porc : rôti de dinde froid et mayonnaise sans viande/végé : oeufs durs mayonnaise</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>(concombre, huile, vinaigre, moutarde)</p> <p>Haut de cuisse de poulet</p> <p>sans viande/végé : boulettes soja tomate</p>
<p>Tortis bio au beurre </p> <p>(tortis, beurre, huile)</p>	<p>Carottes persillées</p> <p>(carottes, huile, margarine, persil)</p>	<p>Frites</p>	<p>Chips (sachet individuel)</p>	<p>Légumes couscous et semoule</p> <p>(pois chiche, courgettes, céleri branche, carottes, oignons, eau ; semoule couscous, eau, huile, sel)</p>
<p>Emmental râpé</p> <p>Abricots</p>	<p>Bûche de lait mélangé</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Mimolette en cubes</p> <p>Nectarine</p>	<p>Ptit Louis coque</p> <p>Pêche</p>	<p>Crème anglaise</p> <p>Gâteau au chocolat</p> <p>(oeufs, farine, yaourt, sucre, beurre, pépites de chocolat)</p>

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



**IGP = Indication Géographique Protégée /
AOP = Appellation d'Origine Protégée /
HVE = Haute Valeur Environnementale /
MSC : label de pêche responsable**

