



Menu de la Restauration Scolaire

Période du 21 avril au 16 mai 2025

lundi 21 avril	mardi 22 avril	mercredi 23 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	Concombre HVE vinaigrette Chili con carne à la mexicaine Riz créole Camembert crème dessert vanille	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	mercredi 30 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	Salade iceberg Roti de porc sauce moutarde Petits pois CE2 au jus Petit Beurre Ile flottante	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	mercredi 07 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	Carottes râpées bio vinaigrette Haut de cuisse de poulet Ratatouille Camembert Fromage blanc sucré local de la laiterie de Montoire sur le Loir	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	mercredi 14 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 HVE cuisinés Tomme blanche Banane bio	Macédoine CE2 mayonnaise Colin MSC sauce citron Pommes vapeur Vache picon Crème dessert praliné	Radis à la crème de ciboulette Boulettes de soja 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

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 Etre Animal
MSC = label de pêche responsable

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 19 mai au 13 juin 2025

Burger Party				
lundi 19 mai	mardi 20 mai	mercredi 21 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
Concombre HVE vinaigrette huile d'olive	Carottes bio râpées vinaigrette à l'échalote	Pâté de campagne et cornichons	Salade Iceberg vinaigrette	Salade de pâtes locales bio au pesto rouge
Rôti issu de porc LR au thym	Dahl de lentilles bio	Pilon de poulet sauce romarin	Cheese burger	Poisson MSC meunière et citron
Gratin de pommes de terre, courgettes et aubergines à la mozzarella	Riz créole	Haricots beurre persillés	Frites et ketchup et mayonnaise	Chou fleur CE2 en gratin
Vache qui rit	Camembert	Petit moulé ail et fines herbes	Cookie	Suisse sucré
Compote pomme banane	Crème dessert vanille	Yaourt aux fruits	Milkshake chocolat banane	Fraises locales

lundi 26 mai	mardi 27 mai	mercredi 28 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
Duo tomates HVE et maïs vinaigrette	Salade de pois chiches	Salade de pommes de terre aux cornichons		
Boulettes au porc sauce estragon	Cordon bleu	Pizza reine	Férié	Pont
Petits pois bio	Brocolis bio persillés	Salade iceberg et vinaigrette		
Petit Trôo (local de la laiterie de Montoire)	Cantal AOP	Laitage		
Yaourt aromatisé	Banane bio	Fruit frais		

lundi 02 juin	mardi 03 juin	mercredi 04 juin	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin
Carottes râpées bio vinaigrette	Tomates HVE et vinaigrette à l'huile d'olive	Batavia vinaigrette	Macédoine CE2 mayonnaise	Taboulé oriental à la menthe (semoule bio)
Colin MSC sauce citron	Colombo de pois chiche	Hachis	Emincé de poulet sauce aux épices espagnoles	Jambon blanc
Epinards CE2 et pommes de terre à la béchamel	Coquillettes bio au beurre	Parmentier	Riz façon paëlla (porc)	Ratatouille
Suisse sucré	Emmental râpé bio	Crème anglaise	Camembert	Edam bio
Pomme HVE	Fromage blanc local stracciatella	Banane bio	Flan au chocolat	Fruit de saison

lundi 09 juin	mardi 10 juin	mercredi 11 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
Férié	Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette	Radis longs et beurre 1/2 sel	Carottes râpées bio vinaigrette	Salade de perles, tomates et maïs
	Gratin de torsades bio piperade et mozzarella	Haché au veau sauce tomate	Roti de porc	Poisson pané MSC et son citron
	Tomme noire IGP	Frites au four	Purée de pommes de terre	Brocolis bio persillés
	Compote de pommes HVE	Bûche de lait mélangé	Biscuit (broyé du Poitou)	Saint Nectaire AOP
		Smoothie à la pêche	Fromage blanc sucré local	Melon

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



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

Escale aux Antilles

lundi 16 juin	mardi 17 juin	mercredi 18 juin	jeudi 19 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	Melon Jambon blanc Printanière de légumes CE2  Carré de Ligueil Liégeois chocolat	Accras de morue Poulet coco curry Riz créole Yaourt nature Flan coco

lundi 23 juin	mardi 24 juin	mercredi 25 juin	jeudi 26 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	Pastèque Chipolatas Chips Verre de lait Gâteau au yaourt	Pâté de campagne et cornichon Colin label MSC sauce colombo  Purée de pommes de terre Petit cotentin Melon HVE 

lundi 30 juin	mardi 01 juillet	mercredi 02 juillet	jeudi 03 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	Beignets de chou fleur Filet de colin MSC sauce crème  Semoule bio  Vache picon Yaourt aromatisé local de la ferme du Lieu Neuf 	Melon HVE  Roti de dinde et ketchup Salade de haricots verts bio vinaigrette  Crème anglaise Gâteau maison aux pépites de chocolat

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 c

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 pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environnementale
IGP = Indication Géographique Protégée
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Être Animal
MSC = label de pêche responsable

vendredi 20 juin	
Concombre HVE vinaigrette	
Colin MSC sauce nantua	
Purée de courgettes CE2	
Mimolette bio	
Banane bio	

vendredi 27 juin	
Concombre HVE vinaigrette à la menthe	
Sauté de poulet BBC basquaise	
Ratatouille	
Tomme blanche	
Compote pomme fraise	

Pique-nique de fin d'année

vendredi 04 juillet	
Tomates cerise	
Sandwich pain de mie au thon (à garnir)	
Chips	
Edam bio	
Abricots	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

détails

les bonnes
,
ée