



## Menus de la Restauration Scolaire Période du 25 avril au 8 juillet 2022



lundi 25 avril	mardi 26 avril	jeudi 28 avril	vendredi 29 avril
<b>Betteraves locales vinaigrette</b>	<b>Salade de lentilles locales vinaigrette</b>	<b>Carottes râpées bio vinaigrette</b>	<b>Salade iceberg locale</b>
<b>Poisson pané 100 % filet lable MSC</b>	Omelette nature	<b>Rôti de porc label HVE sauce champignons</b>	Hachis
<b>Carottes persillées bio</b>	<b>Haricots verts bio persillés</b>	Frites au four	parmentier
Petit cotentin	Camembert	<b>Ile (crème locale)</b>	Gouda
Compote pomme fraise	Crème dessert chocolat	flottante	Kiwi

lundi 02 mai	mardi 03 mai	jeudi 05 mai	vendredi 06 mai
<b>Concombre local vinaigrette</b>	<b>Radis longs locaux et beurre</b>	<b>Salade coleslaw bio</b>	<b>Batavia local et vinaigrette</b>
Saucisse fumée	<b>Gratin de pâtes locales</b>	<b>Filet de poisson meunière MSC et citron</b>	<b>Dahl de lentilles locale</b>
Ratatouille	à la dinde	<b>Brocolis bio persillés</b>	<b>Riz créole bio</b>
<b>Vache qui rit bio</b>	<b>Petit Trôo local</b>	<b>Crème anglaise locale</b>	Emmental en dés
<b>Pomme locale</b>	Compote de fruits	Gâteau au yaourt Maison	Mousse au chocolat noir

lundi 09 mai	mardi 10 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
<b>Tomates bio vinaigrette</b>	<b>Concombre local vinaigrette</b>	<b>Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio</b>	<b>Salade de riz bio au maïs</b>
Rôti de boeuf et ketchup	Beignets de poisson sauce tartare	Flan aux légumes	<b>Jambon blanc label Rouge</b>
Petits pois cuisinés	Purée de pommes de terre	<b>Salade iceberg locale</b>	<b>Haricots verts persillés bio</b>
Buche de lait mélangé	Brie	<b>Camembert bio</b>	Gouda
Flan vanille nappé caramel	<b>Pomme locale</b>	Yaourt aromatisé	<b>Banane bio</b>

Repas Burger

lundi 30 mai	mardi 31 mai	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
<b>Radis longs locaux au beurre</b>	Macédoine mayonnaise	<b>Salade de riz bio façon niçoise</b>	<b>Concombre local vinaigrette</b>
Nuggets de blé et citron	<b>Jambon blanc label Rouge</b>	Sauté de dinde au curry	Poisson meunière
Purée de légumes verts	Frites	Jeunes carottes au beurre	Epinars béchamel
Buche de lait mélangé	Petit cotentin Ail et Fines Herbes	Emmental	<b>Crème anglaise locale</b>
Crème dessert chocolat	<b>Fraises locales (sous réserve)</b>	Compote de pommes	Gâteau au chocolat

Repas Grèce

lundi 06 juin	mardi 07 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
Lundi de Pentecôte	Salade de blé, maïs et tomates	Tomate au basilic vinaigrette	<b>Concombre local et fêta</b>
	Boulettes de végétariennes sauce au thym	Rôti de dinde à l'italienne	<b>Moussaka au boeuf</b>
	<b>Haricots verts bio persillés</b>	<b>Tortis bio</b>	<b>Riz bio</b>
	Chantailou	<b>Petit Trôo local de la laiterie de Montoire</b>	<b>Petit beurre</b>
	Cerises françaises (sous réserve)	Pêche	<b>Yaourt à la grecque</b>

lundi 13 juin	mardi 14 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
Melon	<b>Salade de pâtes bio locales méridionale</b>	<b>Pâté de campagne label Rouge et cornichon</b>	<b>Tomates locales vinaigrette</b>
Cordon bleu	Colombo de porc	<b>Colin label MSC sauce provençale</b>	Hachis parmentier végétarien
Petits pois au jus	<b>Carottes bio au beurre</b>	Haricots beurre	aux légumes d'été
Camembert	Yaourt nature sucré	Petit Moulé	Gouda
Crème dessert vanille	Nectarine	Abricots	Compote pomme fraise

lundi 16 mai	mardi 17 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
Carottes râpées bio vinaigrette 	Oeuf dur mayonnaise	<b>Batavia locale</b> 	<b>Concombre local à la crème</b> 
<b>Gratin de pommes de terre locales à la lorraine</b> 	<b>Marmite de colin sauce citron label MSC</b> 	<i>Cheeseburger</i>	Boulettes mozzarella tomate sauce provençale
à la viande de dinde	<b>Brocolis persillés bio</b> 	<i>Frites et ketchup</i>	<b>Semoule au jus bio</b> 
Petit Cotentin	Yaourt nature sucré	<i>Crème anglaise</i>	Mimolette
Compote de fruits	<b>Banane bio</b> 	<i>Brownies maison</i>	<b>Fraises locales (sous réserve)</b> 

lundi 23 mai	mardi 24 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
<b>Concombres locaux vinaigrette</b> 	<b>Salade piémontaise aux pommes de terre locales</b> 		
<b>Rôti de porc label HVE</b> 	<b>Poisson pané 100 % filet label MSC et citron</b> 	Jeudi de l'ascension	Pont de l'ascension
<b>Tortis bio au beurre</b> 	<b>Haricots verts bio à l'échalote</b> 		
Camembert	<b>Petit Trôo (local de la laiterie de Montoire)</b> 		
<b>Pomme locale</b> 	Mousse au chocolat		

lundi 20 juin	mardi 21 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
Salade de blé Arlequin	<b>Duo tomates locales et maïs</b> 	<b>Melon local</b> 	<b>Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio</b> 
<b>Poisson pané 100 % MSC filet et son citron</b> 	Omelette	<b>Sauté de dinde local sauce au chorizo</b> 	Pizza maison (poulet, fromage à raclette et tomates)
<b>Haricots verts Bio persillés</b> 	Pommes de terre à la crème	Riz paëlla (riz, petits pois, fruits de mer)	<b>Salade Iceberg locale</b> 
Brie	Cantafras	Mimolette	Buche de lait mélangé
Nectarine	Mousse au chocolat au lait	Flan nature maison	Compote de fruits

lundi 27 juin	mardi 28 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
<b>Carottes râpées bio</b> 	<b>Melon local</b> 	<b>Concombre local à la crème</b> 	<b>Tomate vinaigrette locale</b> 
<b>Blanquette de poisson MSC</b> 	<b>Salade de pâtes locales et bio aux oeufs durs et tomates</b> 	Boulettes de boeuf sauce tomate	Saucisse fumée
<b>Riz bio créole</b> 		Frites	Petits pois cuisinés
Camembert	Emmental	Vache qui rit	<b>Crème anglaise locale</b> 
Flan nappé caramel	Liégeois au chocolat	Nectarine	Gâteau à la noix de coco

Repas de fin d'année

lundi 04 juillet	mardi 05 juillet	jeudi 07 juillet	vendredi 08 juillet
<b>Melon local</b> 	<b>Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio</b> 	Tomates cerise	<b>Concombre local vinaigrette</b> 
Bolognaise de boeuf	Nuggets de blé et citron	<b>Rôti de porc froid label HVE et maison</b> 	Haut de cuisse de poulet
<b>Tortis bio au beurre</b> 	<b>Carottes persillées bio</b> 	<i>Chips (sachet individuel)</i>	Légumes couscous et semoule
Emmental râpé	Bûche de lait mélangé	<i>Ptit Louis coque</i>	<b>Crème anglaise locale</b> 
Abricots	Compote de fruits	<i>Pêche</i>	Gâteau au chocolat

 Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau et volaille sont d'origine française

Produit local 

Produit bio 

Produit labellisé 

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



