



## 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
Betteraves bio locales vinaigrette	Salade de lentilles bio vinaigrette	Carottes bio râpées vinaigrette	Salade verte bio
Poisson pané	Omelette nature bio	Rôti de porc sauce champignons	Hachis parmentier
Carottes bio persillées	Haricots verts bio persillés	Frites au four	Gouda bio
Vache qui rit bio	Camembert bio	Ile flottante	Kiwi bio
Compote de fruits bio	Crème dessert chocolat		

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

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






Repas Burger








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














Repas Grèce













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

lundi 13 juin	mardi 14 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
Melon	Salade de pâtes bio locales méridionale	Pâté de campagne et cornichon	Tomates bio vinaigrette
Cordon bleu	Colombo de porc	Colin sauce provençale	Hachis parmentier végétarien
Petits pois bio au jus	Carottes bio au beurre	Haricots verts bio	aux légumes d'été
Camembert bio	Yaourt nature sucré bio	Vache qui rit bio	Gouda bio
Crème dessert vanille maison au lait bio	Nectarine	Abricots	Compote de fruits bio

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


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

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

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

Repas de fin d'année

lundi 04 juillet	mardi 05 juillet	jeudi 07 juillet	vendredi 08 juillet
Melon local 	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio 	Tomates cerise	Concombre bio vinaigrette 
Bolognaise de boeuf bio 	Nuggets de blé et citron	Rôti de porc froid et mayonnaise	Haut de cuisse de poulet
Tortis bio au beurre 	Carottes bio persillées 	Chips (sachet individuel)	Légumes couscous et semoule bio 
Emmental râpé bio 	Bûche de chèvre bio 	Petit Louis coque	Crème anglaise
Abricots	Compote de fruits bio 	Pêches bio 	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

