



Menus de la Restauration Scolaire Période du 27 février au 28 avril 2023



lundi 27 février	mardi 28 février	mercredi 01 mars	jeudi 02 mars	vendredi 03 mars
Céleri bio rémoulade	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Potage de légumes bio	Chou rouge vinaigrette	Salade de haricots verts bio ravigotés
Cordon bleu	Blanquette de poisson MSC	Macarons bio	Boulettes de porc sœe moutarde à l'ancienne	Dahl de lentilles bio
Purée de pommes de terre	Jeunes carottes au beurre	Sauce bolognaise	Petits pois aux carottes bio	Riz créole bio
Petit moulé	Yaourt nature sucré bio	Chantailou	Camembert bio	Gouda
Compote de pommes bio	Kiwi	Banane bio	Gâteau au yaourt Maison	Flan nappé caramel

lundi 06 mars	mardi 07 mars	mercredi 08 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
Betteraves bio vinaigrette	Carottes rapées bio vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Batavia locale vinaigrette	Salade de blé bio au maïs
Poêlée de pois chiches au curcuma	Nuggets de poisson et citron	Roti de dinde sœe Tandoori	Lasagnes à la bolognaise	Roti de porc HVE
Pommes de terre locales	Epinards béchamel	Lentilles bio au jus	de boeuf et soja	Brocolis persillés
Petits suisses sucrés	Petit Trôo de la Laiterie de Montoire (local)	Vache qui rit	Brie	Mimolette
Pomme locale	Mousse au chocolat	Semoule au lait	Yaourt aromatisé	Clémentines

lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
Salade de pommes de terre locales	Carottes rapées bio vinaigrette	Chou blanc local vinaigrette	Accras de morue	Salade iceberg aux croûtons
Sauté de porc local au jus de pommes et confit d'oignons	Gratin de pâtes bio	Couscous de boulettes de soja	Boulettes de boeuf sauce paprika	Chili sin carne
Chou fleur béchamel	Lorrain	Légumes couscous et semoule	Carottes bio au jus	Riz bio créole
Yaourt Malo	Buchette de lait mélangé	Petit beurre	Camembert bio	Vache qui rit bio
Crêpe au sucre	Poire locale	Fromage blanc bio et son sucre	Banane bio	Compote pomme fraise

lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
Betteraves bio locales vinaigrette	Céleri rémoulade bio	Potage de légumes	Salade de pâtes bio au maïs	Pâté de campagne et cornichon
Boulettes de porc sœe kebab	Rôti de dinde sœe charcutière	Pièce de poulet au jus	Flan d'œufs au fromage Maison	Poisson meunière MSC et citron
Coquillettes bio au beurre	Frites au four	Fondue de poireaux et pommes de terre	Haricots verts bio persillés	Ratatouille
Chanteneige bio	Edam	Tendre bleu	Petits Pays local	Petit Trôo de la Laiterie de Montoire (local)
Clémentines	Compote poire HVE	Liégeois vanille	Pomme locale	Semoule au lait maison

lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
Concombre local vinaigrette	Batavia locale et sa vinaigrette	Accras de morue	Radis locaux au beurre	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio
Boulettes de boeuf bio sœe tomate	Brandade de merlu	Sauté de porc local aux olives	Saucisse fumée	Tarte aux légumes
Printanière de légumes		Tortis locaux au beurre	Lentilles bio locales au jus	Salade verte locale vinaigrette
Petit Moulé AFH	Carré de ligueil	Buche de lait mélangé	Mimolette	Yaourt nature sucré
Flan chocolat	Clémentines	Compote de fruits HVE	Entremets vanille	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

lundi 03 avril	mardi 04 avril	mercredi 05 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
Betteraves bio vinaigrette	Salade coleslaw bio	Segments de pomelos	Salade de pit locales au maïs et tomate	Oeuf mimosa à tartiner
Nuggets de volaille	Colin MSC sauce homardine	Aiguillettes de dinde sauce basquaise	Haricots verts bio à la bolognaise de soja bio	Roti de porc HVE sauce au thym
Petits pois bio au jus	Tortis bio au beurre	Carottes bio persillées	Edam	Flageolets
Chanteneige	Yaourt nature sucré	Brie	Orange label global gap	Crème anglaise locale
Mousse au chocolat	Pomme locale	Crème dessert caramel		Brownie maison

lundi 10 avril	mardi 11 avril	mercredi 12 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
FERIE	Concombre local vinaigrette	Betteraves bio vinaigrette	Macédoine de légumes mayonnaise	Carottes rapées bio vinaigrette
	Haut de cuisse de poulet	Ravioli de légumes	Sauté de porc local à la moutarde	Dahl de lentilles bio
	Ratatouille		Semoule bio à l'huile d'olive	Riz créole bio
	Tendre Bleu	Camembert bio	Yaourt nature sucré bio	Emmental bio
	Liégeois vanille	Compote de pommes bio	Orange label global gap	Banane bio

lundi 17 avril	mardi 18 avril	mercredi 19 avril	jeudi 20 avril	vendredi 21 avril
Céleri local rémoulade	Chou fleur crème ciboulette	Salade verte locale	Salade de bié bio carnaval	Concombre local vinaigrette
Côte de porc sœe charcutière	Colin MSC sauce aux moules	Lasagnes à la	Boulettes de boeuf sauce tomate	Sauté de dinde sauce curcuma
Purée de légumes	Riz créole bio	Bolognaise de soja	Jardinière de légumes	Pommes noisette
Mimolette	Camembert	Buche de lait mélangé	Yaourt nature sucré bio	Biscuit sablé
Gâteau au yaourt Maison	Compote pomme abricot	Mousse au chocolat	Pomme locale	Crème vanille maison

lundi 24 avril	mardi 25 avril	mercredi 26 avril	jeudi 27 avril	vendredi 28 avril
Salade de lentilles	Friand au fromage	Betteraves bio locales vinaigrette	Carottes rapées bio vinaigrette	Salade iceberg locale
Poisson pané 100 % filet label MSC	Flan d'œufs bio	Pâtes locales	Rôti de porc label HVE sauce champignons	Hachis
Carottes persillées bio	Haricots verts bio persillés	à la carbonara	Frites au four	parmentier
Petit cotentin	Coulommiers	Emmental râpé bio	Ile (crème locale)	Gouda
Compote pomme fraise	Crème dessert chocolat	Banane label Global Group	flottante	Kiwi





Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 27 février au 3 mars 2023

lundi 27 février	mardi 28 février	mercredi 01 mars	jeudi 02 mars	vendredi 03 mars
Céleri bio rémoulade	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Potage de légumes bio sans potage: segments de pomelos	Chou rouge vinaigrette	Salade de haricots verts bio ravigotés
Cordon bleu s/viande végétarien: croustillant fromager	Blanquette de poisson MSC végétarien: pois chiche, petits pois et champignons à la crème	Macaronis bio s/viande végétarien: sauce bolognaise à l'égréné de soja	Boulettes de porc sce moutarde à l'ancienne s/porc s/viande: hoki à la moutarde végétarien: boulettes végétariennes à la moutarde	Dahl de lentilles bio
Purée de pommes de terre	Jeunes carottes au beurre	Sauce bolognaise	Petits pois aux carottes bio	Riz créole bio
Petit moulé Compote de pommes bio	Yaourt nature sucré bio Kiwi	Chantailou Banane bio	Camembert bio Gâteau au yaourt Maison	Gouda Flan nappé caramel

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 mars 2023

lundi 06 mars	mardi 07 mars	mercredi 08 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
Betteraves bio vinaigrette  Poêlée de pois chiches au curcuma Pommes de terre locales  Petits suisses sucrés Pomme locale 	Carottes rapées bio vinaigrette  Nuggets de poisson et citron <i>végétarien: nuggets de blé</i> Epinards béchamel Petit Trôo de la laiterie de Montoire (local)  Mousse au chocolat	Macédoine mayonnaise Roti de dinde scc Tandoori <i>s/viande végétarien: flan d'oeufs à l'emmental</i> Lentilles bio au jus  Vache qui rit Semoule au lait	Batavia locale vinaigrette  Lasagnes à la bolognaise <i>s/viande végétarien: lasagnes à la bolognaise de soja</i> de boeuf et soja Brie Yaourt aromatisé	Salade de blé bio au maïs  Roti de porc HVE  <i>s/porc s/viande: colin scc citron végétarien: galette quinoa à la provençale</i> Brocolis persillés Mimolette Clémentines

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 mars 2023

lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
Salade de pommes de terre locales  Sauté de porc local au jus de pommes et confit d'oignons  <i>s/porc: sauté de dinde au jus de pommes et confit d'oignons</i> <i>s/vainde végétarien: omelette</i>	Carottes rapées bio vinaigrette  Gratin de pâtes bio  <i>s/viande végétarien: pâtes aux fèves et champignons à la crème</i>	Chou blanc local vinaigrette  Couscous de boulettes de soja Légumes couscous et semoule	Accras de morue végétarien : crêpe au fromage Boulettes de boeuf sauce paprika <i>s/viande végétarien: poêlée de tofu, courgettes et petits pois au paprika</i>	Salade Iceberg aux croûtons Chili sin carne Riz bio créole 
Chou fleur béchamel	Lorrain		Carottes bio au jus 	
Yaourt Malo	Buchette de lait mélangé	Petit beurre	Camembert bio 	Vache qui rit bio 
Crêpe au sucre	Poire locale 	Fromage blanc bio et son sucre 	Banane bio 	Compote pomme fraise

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 mars 2023

lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
Betteraves bio locales vinaigrette Boulettes de porc sce kebab <i>s/porc: émincé de dinde sce kebab s/viande végétarien: tofu sauce kebab</i>	Céleri rémoulade bio Rôti de dinde sce charcutière <i>s/viande végétarien: galette boulgour orientale</i>	Potage de légumes <i>sans potage: carottes râpées</i> Pièce de poulet au jus <i>s/viande végétarien: tajine de pois chiche aux légumes</i>	Salade de pâtes bio au maïs Flan d'oeufs au fromage Maison	Pâté de campagne et cornichon <i>s/porc s/viande végétarien: chou rouge à la mimolette</i> Poisson meunière MSC et citron <i>végétarien: croustillant au fromage</i>
Coquillettes bio au beurre Chanteneige bio Clémentines	Frites au four Edam Compote poire HVE	Fondue de poireaux et pommes de terre Tendre bleu Liégeois vanille	Haricots verts bio persillés Petits Pays local Pomme locale	Ratatouille Petit Trôo de la Laiterie de Montoire (local) Semoule au lait maison

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 au 31 mars 2023

lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
Concombre local vinaigrette	Batavia locale et sa vinaigrette	Accras de morue	Radis locaux au beurre	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio
Boulettes de boeuf bio sce tomate	Brandade de merlu	végétarien: sticks mozzarella	Saucisse fumée	Tarte aux légumes
s/viande végétarien: boulettes végétariennes sce tomate	végétarien: parmentier de lentilles et légumes	Sauté de porc local aux olives	s/porc: saucisse knack de volaille s/viande végétarien: saucisse végétarienne	
Printanière de légumes		s/porc s/viande: filet de colin aux olives végétarien: tofu mariné aux olives		
		Tortis locaux au beurre	Lentilles bio locales au jus	Salade verte locale vinaigrette
Petit Moulé AFH	Carré de ligueil	Buche de lait mélangé	Mimolette	Yaourt nature sucré
Flan chocolat	Clémentines	Compote de fruits HVE	Entremets vanille	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 3 au 7 avril 2023

lundi 03 avril	mardi 04 avril	mercredi 05 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
Betteraves bio vinaigrette 	Salade coleslaw bio 	Segments de pomelos	Salade de pdt locales au maïs et tomate 	Oeuf mimosa à tartiner
Nuggets de volaille sans viande et végétarien : nuggets de blé	Colin MSC sauce homardine  <i>végétarien: poêlée de fèves et pois chiche sauce tomate</i>	Aiguillettes de dinde sauce basquaise <i>s/viande végétarien: friand au fromage</i>	Haricots verts bio 	Roti de porc HVE sauce au thym  <i>s/porc: marmite de poisson</i> <i>s/viande végétarien:</i>
Petits pois bio au jus 	Tortis bio au beurre 	Carottes bio persillées 	à la bolognaise de soja bio 	Flageolets
Chanteneige Mousse au chocolat	Yaourt nature sucré Pomme locale 	Brie Crème dessert caramel	Edam Orange label global gap 	Crème anglaise locale  Brownie maison

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 10 au 14 avril 2023

lundi 10 avril	mardi 11 avril	mercredi 12 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
FERIE	Concombre local vinaigrette	Betteraves bio vinaigrette	Macédoine de légumes mayonnaise	Carottes râpées bio vinaigrette
	Haut de cuisse de poulet <i>s/viande : poisson rôti végétarien: mijoté de pois cassés</i>	Ravioli de légumes	Sauté de porc local à la moutarde <i>s/porc: sauté de dinde à la moutarde s/viande végétarien: omelette à la moutarde</i>	Dahl de lentilles bio
	Ratatouille		Semoule bio à l'huile d'olive	Riz créole bio
	Tendre Bleu Liégeois vanille	Camembert bio Compote de pommes bio	Yaourt nature sucré bio Orange label global gap	Emmental bio 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 17 au 21 avril 2023

lundi 17 avril	mardi 18 avril	mercredi 19 avril	jeudi 20 avril	vendredi 21 avril
<p>Céleri local rémoulade </p> <p>Côte de porc scc charcutière</p> <p><i>s/porc s/viande: blanquette de poisson</i> <i>végétarien: feuilleté au fromage</i></p>	<p>Chou fleur crème ciboulette</p> <p>Colin MSC sauce aux moules </p> <p><i>végétarien: pois chiche à la provençale</i></p>	<p>Salade verte locale </p> <p>Lasagnes à la</p>	<p>Salade de blé bio carnaval </p> <p>Boulettes de boeuf sauce tomate</p> <p><i>s/viande végétarien: boulettes végétariennes à la tomate</i></p>	<p>Concombre local vinaigrette </p> <p>Sauté de dinde sauce curcuma</p> <p><i>s/viande végétarien: poêlée de haricots verts et lentilles au curcuma</i></p>
<p>Purée de légumes</p>	<p>Riz créole bio </p>	<p>Bolognaise de soja</p>	<p>Jardinière de légumes</p>	<p>Pommes noisette</p>
<p>Mimolette</p> <p>Gâteau au yaourt Maison</p>	<p>Camembert</p> <p>Compote pomme abricot</p>	<p>Buche de lait mélangé</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Yaourt nature sucré bio </p> <p>Pomme locale </p>	<p>Biscuit sablé</p> <p>Crème vanille maison</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 24 au 28 avril 2023

lundi 24 avril	mardi 25 avril	mercredi 26 avril	jeudi 27 avril	vendredi 28 avril
Salade de lentilles	Friand au fromage	Betteraves bio locales vinaigrette	Carottes râpées bio vinaigrette	Salade iceberg locale
Poisson pané 100 % filet label MSC	Flan d'oeufs bio	Pâtes locales	Rôti de porc label HVE sauce champignons	Hachis
végétarien: nuggets de blé			s/porc: rôti de dinde sce champignons s/viande végétarien: tarte aux champignons	s/viande végétarien: parmentier aux lentilles et aux légumes
Carottes persillées bio	Haricots verts bio persillés	à la carbonara	Frites au four	parmentier
		s/porc s/viande végétarien: sauce tofu à la crème		
Petit cotentin	Coulommiers	Emmental râpé bio	Ile (crème locale)	Gouda
Compote pomme fraise	Crème dessert chocolat	Banane label Global Group	flottante	Kiwi

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



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

