



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 locales bio vinaigrette	Salade de lentilles vinaigrette	Carottes bio râpées vinaigrette	Salade iceberg
Poisson pané	Omelette nature	Rôti de porc sauce champignons	Hachis
Carottes bio persillées	Haricots verts bio persillés	Frites au four	parmentier
Petit cotentin	Camembert	Ile flottante	Gouda
Compote pomme fraise	Crème dessert chocolat		Kiwi

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

lundi 09 mai	mardi 10 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
Tomates vinaigrette	Concombre local 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 cuisinés bio	Purée de pommes de terre	Salade iceberg locale	Haricots verts bio persillés
Buche de lait mélangé	Brie	Camembert	Gouda
Flan vanille nappé caramel	Pomme locale	Yaourt aromatisé	Banane bio

Repas Burger

lundi 30 mai	mardi 31 mai	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
Radis longs locaux au beurre	Macédoine mayonnaise	Salade de riz bio façon niçoise	Concombre vinaigrette
Nuggets de blé et citron	Jambon blanc	Sauté de dinde au curry	Poisson meunière
Purée de légumes verts	Frites	Jeunes carottes au beurre	Epinards bio béchamel
Buche de lait mélangé	Petit cotentin Ail et Fines Herbes	Emmental	Crème anglaise
Crème dessert chocolat	Fraises locales (sous réserve)	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, maïs et tomates	Tomate au basilic vinaigrette	Concombre et fêta
	Boulettes de végétariennes sauce au thym	Rôti de dinde à l'italienne	Moussaka au boeuf
	Haricots verts bio persillés	Tortis bio	Riz bio
	Chantaillou	Petit Trôo de la laiterie de Montoire	Petit beurre
	Cerises françaises (sous réserve)	Pêche	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 locales vinaigrette
Cordon bleu	Colombo de porc	Colin sauce provençale	Hachis parmentier végétarien
Petits pois bio au jus	Carottes bio au beurre	Haricots beurre	aux légumes d'été
Camembert bio	Yaourt nature sucré	Petit Moulé	Gouda bio
Crème dessert vanille	Nectarine	Abricots	Compote pomme fraise

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

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

lundi 23 mai	mardi 24 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
Concombres locaux vinaigrette 	Salade piémontaise aux pommes de terre locales 		
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	Petit Trôo (local de la laiterie de Montoire) 		
Pomme	Mousse au chocolat		

lundi 27 juin	mardi 28 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
Carottes bio râpées 	Melon	Concombre local à la crème 	Tomate vinaigrette
Blanquette de poisson MSC 	Salade de pâtes bio aux oeufs durs et tomates 	Boulettes de boeuf sauce tomate	Saucisse fumée
Riz bio créole 		Frites	Petits pois cuisinés
Camembert	Emmental	Vache qui rit bio 	Crème anglaise
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
Melon local 	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio 	Tomates cerise	Concombre vinaigrette
Bolognaise de boeuf	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
Emmental râpé bio 	Bûche de lait mélangé	Ptît Louis coque	Yaourt bio 
Abricots	Compote de fruits	Pêche	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



