



## 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 bio vinaigrette</b>	Salade de lentilles vinaigrette	<b>Carottes bio râpées vinaigrette</b>	Salade iceberg
Poisson pané	Omelette nature	Rôti de porc sauce champignons	Hachis
<b>Carottes bio persillées</b>	<b>Haricots verts bio persillés</b>	Frites au four	parmentier
Petit cotentin	Camembert	Ile	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>	Batavia et vinaigrette
Saucisse fumée	<b>Gratin de pâtes bio</b>	Filet de poisson meunière et citron	Dahl de lentilles
Ratatouille	à la dinde	Brocolis persillés	<b>Riz bio créole</b>
<b>Vache qui rit bio</b>	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	<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	Jambon blanc
<b>Petits pois cuisinés bio</b>	Purée de pommes de terre	<b>Salade iceberg locale</b>	<b>Haricots verts bio persillés</b>
Buche de lait mélangé	Brie	Camembert	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>	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	<b>Epinards bio béchamel</b>
Buche de lait mélangé	Petit cotentin Ail et Fines Herbes	Emmental	Crème anglaise
Crème dessert chocolat	<b>Fraises locales (sous réserve)</b>	<b>Compote de pommes bio</b>	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 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>
	Chantaillou	Petit Trôo de la laiterie de Montoire	<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>	Pâté de campagne et cornichon	<b>Tomates locales vinaigrette</b>
Cordon bleu	Colombo de porc	Colin sauce provençale	Hachis parmentier végétarien
<b>Petits pois bio au jus</b>	<b>Carottes bio au beurre</b>	Haricots beurre	aux légumes d'été
<b>Camembert bio</b>	Yaourt nature sucré	Petit Moulé	<b>Gouda bio</b>
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	<b>Botavia locale</b>	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	P'tit 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



