



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 27 février au 28 avril 2023



Repas de Pâques

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

lundi 03 avril	mardi 04 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
Betteraves bio vinaigrette	Salade coleslaw bio	Salade de pomme de terre locale au maïs et tomate	Oeuf mimosa à tartiner
Nuggets de volaille	Colin MSC sauce homardine	Haricots verts bio	Roti de porc HVE sauce au thym
Petits pois bio au jus	Tortis bio au beurre	à la bolognaise de soja	Flageolets
Chanteneige	Yaourt nature sucré	Edam	Crème anglaise locale
Mouse au chocolat	Pomme locale	Orange label global gap	Brownie maison

lundi 06 mars	mardi 07 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
Betteraves bio vinaigrette	Carottes râpées bio vinaigrette	Batavia locale vinaigrette	Salade de blé bio au maïs
Poêlée de pois chiches au curcuma	Nuggets de poisson et citron	Lasagnes	Roti de porc HVE
Pommes de terre locales	Epinards béchamel	à la bolognaise de boeuf et soja	Brocolis persillés
Petit suisse sucré	Petit Trôo de la laiterie de Montoire (local)	Brie	Mimolette
Pomme locale	Mousse au chocolat	Yaourt aromatisé	Clémentines









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


Menu Bretagne

lundi 13 mars	mardi 14 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
Salade de pommes de terre locales	Carottes râpées bio vinaigrette	Accras de morue	Salade iceberg aux croûtons
Sauté de porc local au jus de pommes et confit d'oignons	Gratin de pâtes bio	Boulettes de boeuf sauce paprika	Chili sin carne
Chou fleur béchamel	Lorrain	Carottes bio au jus	Riz bio créole
Yaourt Malo	Bûchette de lait mélangé	Camembert bio	Vache qui rit bio
Crêpe au sucre	Poire locale	Banane bio	Compote de pommes fraise

lundi 17 avril	mardi 18 avril	jeudi 20 avril	vendredi 21 avril
Céleri local rémoulade	Chou fleur crème ciboulette	Salade de blé bio carnaval	Concombre local vinaigrette
Côte de porc sauce charcutière	Colin MSC sauce aux moules	Boulettes de boeuf sauce tomate	Sauté de dinde sauce curcuma
Purée de légumes	Riz créole bio	Jardinière de légumes	Pommes noisette
Mimolette	Camembert	Yaourt nature sucré bio	Biscuit sablé
Gâteau au yaourt Maison	Compote pomme abricot	Pomme locale	Crème vanille maison

lundi 20 mars	mardi 21 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
Betteraves bio locales vinaigrette 	Céleri bio rémoulade 	Salade de pâtes bio au maïs 	Pâté de campagne et cornichon
Boulettes de porc à la moutarde	Roti de dinde sauce charcutière	Flan d'oeufs au fromage maison	Poisson meunière MSC et citron 
Coquillettes bio au beurre 	Frites	Haricots verts persillés bio 	Ratatouille
Chanteneige bio 	Edam	Petit Pays local 	Petit Trôo de la laiterie de Montoire (local) 
Clémentines	Compote de poires HVE 	Pomme locale 	Semoule au lait maison

lundi 24 avril	mardi 25 avril	jeudi 27 avril	vendredi 28 avril
Salade de lentilles	Friand au fromage	Carottes râpées bio vinaigrette 	Salade iceberg locale 
Poisson pané 100 % filet MSC 	Flan d'oeufs bio 	Rôti de porc HVE sauce champignons 	Hachis
Carottes persillées bio 	Haricots verts bio persillés 	Frites au four	parmentier
Petit cotentin	Coulommiers	Ile	Gouda
Compote pomme fraise	Kiwi	flottante (crème locale) 	Crème dessert caramel

lundi 27 mars	mardi 28 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
Concombre local vinaigrette 	Batavia locale et sa vinaigrette 	Radis locaux au beurre 	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio 
Boulettes de boeuf bio sauce kebab 	Brandade de merlu	Saucisse fumée	Tarte aux légumes
Printanière de légumes		Lentilles bio locales au jus 	Salade verte locale vinaigrette 
Petit Moulé AFH	Carré de ligueil	Mimolette	Yaourt nature sucré
Flan chocolat	Clémentines	Entremets vanille	Banane bio 

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

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