



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 vinaigrette	Salade de lentilles locales vinaigrette	Carottes râpées bio vinaigrette	Salade iceberg locale
Poisson pané 100 % filet lable MSC	Omelette nature	Rôti de porc label HVE sauce champignons	Hachis
Carottes persillées bio	Haricots verts bio persillés	Frites au four	parmentier
Petit cotentin	Camembert	Ile (crème locale)	Gouda
Compote pomme fraise	Crème dessert chocolat	flottante	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 local et vinaigrette
Saucisse fumée	Gratin de pâtes locales	Filet de poisson meunière MSC et citron	Dahl de lentilles locale
Ratatouille	à la dinde	Brocolis bio persillés	Riz créole bio
Vache qui rit bio	Petit Trôo local	Crème anglaise locale	Emmental en dés
Pomme locale	Compote de fruits	Gâteau au yaourt Maison	Mousse au chocolat noir

lundi 09 mai	mardi 10 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
Tomates bio 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 label Rouge
Petits pois cuisinés	Purée de pommes de terre	Salade iceberg locale	Haricots verts persillés bio
Buche de lait mélangé	Brie	Camembert bio	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 local vinaigrette
Nuggets de blé et citron	Jambon blanc label Rouge	Sauté de dinde au curry	Poisson meunière
Purée de légumes verts	Frites	Jeunes carottes au beurre	Epinars béchamel
Buche de lait mélangé	Petit cotentin Ail et Fines Herbes	Emmental	Crème anglaise locale
Crème dessert chocolat	Fraises locales (sous réserve)	Compote de pommes	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 local 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
	Chantailou	Petit Trôo local 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 label Rouge et cornichon	Tomates locales vinaigrette
Cordon bleu	Colombo de porc	Colin label MSC sauce provençale	Hachis parmentier végétarien
Petits pois au jus	Carottes bio au beurre	Haricots beurre	aux légumes d'été
Camembert	Yaourt nature sucré	Petit Moulé	Gouda
Crème dessert vanille	Nectarine	Abricots	Compote pomme fraise








lundi 16 mai	mardi 17 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
Carottes râpées bio vinaigrette 	Oeuf dur mayonnaise	Batavia locale 	Concombre local à la crème 
Gratin de pommes de terre locales à la lorraine 	Marmite de colin sauce citron label MSC 	<i>Cheeseburger</i>	Boulettes mozzarella tomate sauce provençale
à la viande de dinde	Brocolis persillés bio 	<i>Frites et ketchup</i>	Semoule au jus bio 
Petit Cotentin	Yaourt nature sucré	<i>Crème anglaise</i>	Mimolette
Compote de fruits	Banane bio 	<i>Brownies maison</i>	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 locales 		
Rôti de porc label HVE 	Poisson pané 100 % filet label MSC 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 locale 	Mousse au chocolat		

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 % MSC filet et son citron 	Omelette	Sauté de dinde local sauce au chorizo 	Pizza maison (poulet, fromage à raclette et tomates)
Haricots verts Bio persillés 	Pommes de terre à la crème	Riz paëlla (riz, petits pois, fruits de mer)	Salade Iceberg locale 
Brie	Cantafrais	Mimolette	Buche de lait mélangé
Nectarine	Mousse au chocolat au lait	Flan nature maison	Compote de fruits

lundi 27 juin	mardi 28 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
Carottes râpées bio 	Melon local 	Concombre local à la crème 	Tomate vinaigrette locale 
Blanquette de poisson MSC 	Salade de pâtes locales et 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	Crème anglaise locale 
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 local vinaigrette 
Bolognaise de boeuf	Nuggets de blé et citron	Rôti de porc froid label HVE et maison 	Haut de cuisse de poulet
Tortis bio au beurre 	Carottes persillées bio 	<i>Chips (sachet individuel)</i>	Légumes couscous et semoule
Emmental râpé	Bûche de lait mélangé	<i>Petit Louis coque</i>	Crème anglaise locale 
Abricots	Compote de fruits	<i>Pêche</i>	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



