



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
Célérier 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	Macaronis bio	Boulettes de porc sauce moutarde à l'anclenne	Dahl de lentilles bio
Purée de pommes de terre	Jeunes carottes au beurre	Sauce bolognaise	Petits pois aux carottes bio	Riz bio créole
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 râpées bio vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Batavia locale vinaigrette	Salade de blé bio au maïs
Pelée de pois chiches au curcuma	Nuggets de poisson et citron	Roti de dinde sauce Tandoori	Lasagnes	Roti de porc HVE
Pommes de terre locales	Epinards béchamel	Lentilles bio au jus	à la bolognaise de boeuf et soja	Brocolis persillés
Petit suisse sucré	Petit Trôo de la laiterie de Montoire (local)	Vache qui rit	Brie	Mimolette
Pomme locale	Mousse au chocolat	Semoule au lait	Yaourt aromatisé	Clémentines

Menu Bretagne

lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
Salade de pommes de terre locales	Carottes râpées bio vinaigrette	Chou blanc local vinaigrette	Accras de morue	Salade iceberg aux crotons
Sauté de porc local au jus de tomates et confit d'oignons	Gratin de pâtes bio	Couscous végétarien 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	Bûchette 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 de pommes fraise

lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
Betteraves bio locales vinaigrette	Célérier bio rémoulade	Potage de légumes	Salade de pâtes bio au maïs	Pâté de campagne et cornichon
Boulettes de porc à la moutarde	Roti de dinde sauce charcutière	Pièce de poulet au jus	Flan d'oeufs au fromage maison	Poisson meunière MSC et citron
Coquillettes bio au beurre	Frites	Fondue de poireaux et pommes de terre	Haricots verts persillés bio	Ratatouille
Chanteneige bio	Edam	Tendre bleu	Petit Pays local	Petit Trôo de la laiterie de Montoire (local)
Clémentines	Compote de poires 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 sauce kebab	Brandade de merlu	Sauté de porc local aux olives	Sauce 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	Bûche de lait mélangé	Mimolette	Yaourt nature sucré
Flan chocolat	Clémentines	Compote de fruits HVE	Entremets vanille	Banane bio

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



Repas de Pâques

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 pomme de terre locale 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	Roti de porc HVE sauce au thym
Petits pois bio au jus	Tortis bio au beurre	Carottes bio persillées	Brie	Flageolets
Chanteneige	Yaourt nature sucré	Pomme locale	Crème dessert caramel	Crème anglaise locale
Mousse au chocolat				Brownie maison

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

lundi 17 avril	mardi 18 avril	mercredi 19 avril	jeudi 20 avril	vendredi 21 avril
Célérier local rémoulade	Chou fleur crème ciboulette	Salade verte locale	Salade de blé bio carnaval	Concombre local vinaigrette
Côte de porc sauce charcutière	Colin MSC sauce aux moules	Lasagnes à la bolognaise de soja	Boulettes de boeuf sauce tomate	Sauté de dinde sauce curcuma
Purée de légumes	Riz créole bio	Bûche de lait mélangé	Jardinière de légumes	Pommes noisette
Mimolette	Camembert	Compote pomme abricot	Yaourt nature sucré bio	Biscuit sablé
Gâteau au yaourt Maison			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 râpées bio vinaigrette	Salade iceberg locale
Poisson pané 100 % filet MSC	Flan d'oeufs bio	Pâtes locales	Rôti de porc 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 flottante (crème locale)	Gouda
Compote pomme fraise	Kiwi	Banane label Global Gap		Crème dessert caramel

