



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 21 avril au 16 mai 2025

| lundi 21 avril | mardi 22 avril | jeudi 24 avril | vendredi 25 avril |
|--|---|---|--|
| Férié | Oeuf MEA mimosa à tartiner Paupiette à la dinde sauce au thym Flageolets Crème anglaise locale Gâteau au chocolat et oeufs en chocolat | Betteraves bio au maïs à la vinaigrette Coquillettes bio à la bolognaise de pois bio Emmental râpé bio Pomme HVE | Taboulé oriental à la semoule bio Poisson pané MSC et son citron Epinards CE2 à la béchamel Gouda bio Compote pomme fraise |
| lundi 28 avril | mardi 29 avril | jeudi 01 mai | vendredi 02 mai |
| Concombre HVE à la crème Emincé de cuisse de poulet aux herbes de Provence Purée de pommes de terre Buchette de chèvre local de la fromagerie Jacquin Yaourt aromatisé | Salade de lentilles bio et lardons Boulettes au boeuf bio sauce tomate au basilic Haricots vert bio persillés Vache qui rit bio Banane bio | Férié | Tomates vinaigrette HVE au vinaigre balsamique Nuggets de blé Carottes CE2 persillées Saint Nectaire AOP Semoule au lait (au lait bio) |
| lundi 05 mai | mardi 06 mai | jeudi 08 mai | vendredi 09 mai |
| Pâté de volaille Ravioli aux 6 légumes Emmental bio râpé Biscuit Compote HVE | Salade verte et croûtons vinaigrette provençale (aux poivrons) Rôti de boeuf bio sauce ketchup Pomme rosti Mimolette bio Pomme HVE | Férié | Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette Filet de colin MSC sauce homardine Purée de courgette CE2 Verre de lait bio Gâteau au yaourt |
| lundi 12 mai | mardi 13 mai | jeudi 15 mai | vendredi 16 mai |
| Tomates HVE et vinaigrette aux fines herbes Anneaux d'encornets sauce nantua Tortis locaux et bio Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquin Mousse au chocolat au lait | Concombre HVE vinaigrette Saucisse de Strasbourg Petits pois CE2 cuisinés Tomme blanche Banane bio | Radis à la crème de ciboulette Boulettes tomate mozzarella sauce tomate Haricots verts persillés CE2 Gouda bio Flan nappé caramel | Crêpe jambon emmental Sauté de dinde BBC aux épices cajun Carottes au beurre CE2 Chantilly Fraises locales |

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Pour en savoir plus sur nos menus, **FLASHEZ CE QR CODE :**



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



AOP = Appellation d'Origine Protégée
 BBC = Bleu Blanc Cœur
 CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
 HVE = Haute Valeur Environnementale
 IGP = Indication Géographique Protégée
 LR = Label Rouge
 MEA = Mieux Etre Animal
 MSC = label de pêche responsable



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 19 mai au 13 juin 2025

| Burger Party | | | |
|---|---|--|---|
| lundi 19 mai | mardi 20 mai | jeudi 22 mai | vendredi 23 mai |
| Concombre HVE vinaigrette huile d'olive Rôti issu de porc LR au thym Gratin de pommes de terre, courgettes et aubergines à la mozzarella Vache qui rit Compote pomme banane | Carottes bio râpées vinaigrette à l'échalote Dahl de lentilles bio Riz créole Camembert Crème dessert vanille | Salade Iceberg vinaigrette Cheese burger Frites et ketchup et mayonnaise Cookie Milkshake chocolat banane | Salade de pâtes locales bio au pesto rouge Poisson MSC meunière et citron Chou fleur CE2 en gratin Suisse sucré Fraises locales |
| lundi 26 mai | mardi 27 mai | jeudi 29 mai | vendredi 30 mai |
| Duo tomates HVE et maïs vinaigrette Boulettes au porc sauce estragon Petits pois bio Petit Trôo (local de la laiterie de Montoire) Yaourt aromatisé | Salade de pois chiches Cordon bleu Brocolis bio persillés Cantal AOP Banane bio | Férié | Pont |
| lundi 02 juin | mardi 03 juin | jeudi 05 juin | vendredi 06 juin |
| Carottes râpées bio vinaigrette Colin MSC sauce citron Epinards CE2 et pommes de terre à la béchamel Suisse sucré Pomme HVE | Tomates HVE et vinaigrette à l'huile d'olive Colombo de pois chiche Coquillettes bio au beurre Emmental râpé bio Fromage blanc local straciatella | Macédoine CE2 mayonnaise Emincé de poulet sauce aux épices espagnoles Riz façon paëlla (porc) Camembert Flan au chocolat | Taboulé oriental à la menthe (semoule bio) Jambon blanc Ratatouille Edam bio Fruit de saison |
| lundi 09 juin | mardi 10 juin | jeudi 12 juin | vendredi 13 juin |
| Férié | Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette Gratin de torsades bio piperade et mozzarella Tomme noire IGP Compote de pommes HVE | Carottes râpées bio vinaigrette Roti de porc Purée de pommes de terre Biscuit (broyé du Poitou) Fromage blanc sucré local | Salade de perles, tomates et maïs Poisson pané MSC et son citron Brocolis bio persillés Saint Nectaire AOP Melon |

Pour en savoir plus sur nos menus, FLASHEZ CE QR CODE :



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local

Produit bio

Produit labellisé

AOP = Appellation d'Origine Protégée
 BBC = Bleu Blanc Cœur
 CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
 HVE = Haute Valeur Environnementale
 IGP = Indication Géographique Protégée
 LR = Label Rouge
 MEA = Mieux Etre Animal
 MSC = label de pêche responsable

Menus de la Restauration Scolaire

Période du 16 juin au 4 juillet 2025

| Escale aux Antilles | | | |
|---|---|--|--|
| lundi 16 juin | mardi 17 juin | jeudi 19 juin | vendredi 20 juin |
| Rillettes de poisson blanc MSC Boulettes au porc sauce au thym Haricots verts persillés bio Vache qui rit Fruit de saison | Tomates HVE vinaigrette au Xérès Cake cuisiné par nos chefs Salade de pommes de terre ravigotée Brie Compote pomme banane | Accras de morue Poulet coco curry Riz créole Yaourt nature Flan coco | Concombre HVE vinaigrette Colin MSC sauce nantua Purée de courgettes CE2 Mimolette bio Banane bio |
| lundi 23 juin | mardi 24 juin | jeudi 26 juin | vendredi 27 juin |
| Salade verte vinaigrette Lasagnes aux légumes Camembert bio Gélifié vanille | Tomates HVE vinaigrette Rôti de boeuf bio froid Salade de riz bio à la méridionale Yaourt aromatisé Fruit de saison | Pâté de campagne et cornichon Colin label MSC sauce colombo Purée de pommes de terre Petit cotentin Melon HVE | Concombre HVE vinaigrette à la menthe Sauté de poulet BBC basquaise Ratatouille Tomme blanche Compote pomme fraise |
| Pique-nique de fin d'année | | | |
| lundi 30 juin | mardi 01 juillet | jeudi 03 juillet | vendredi 04 juillet |
| Salade de blé Arlequin Jambon blanc Petits pois bio Brie Fruit de saison | Salade verte et croûtons vinaigrette Cake cuisiné par nos chefs Salade de pommes de terre, maïs et tomates Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquin Mousse au chocolat au lait | Melon HVE Roti de dinde et ketchup Salade de haricots verts bio vinaigrette Crème anglaise Gâteau maison aux pépites de chocolat | Tomates cerise Sandwich pain de mie au thon (à garnir) Chips Edam bio Abricots |

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Nous vous souhaitons de belles vacances d'été !

Pour en savoir plus sur nos menus, FLASHEZ CE QR CODE :



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local

Produit bio

Produit labellisé

AOP = Appellation d'Origine Protégée
 BBC = Bleu Blanc Cœur
 CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
 HVE = Haute Valeur Environnementale
 IGP = Indication Géographique Protégée
 LR = Label Rouge
 MEA = Mieux Etre Animal
 MSC = label de pêche responsable