

Menus de la Restauration Scolaire

Période du 1er septembre au 3 octobre 2025

Menu de rentrée 100% Régional

lundi 01 septembre	mardi 02 septembre	mercredi 03 septembre	jeudi 04 septembre	vendredi 05 septembre
Carottes locales bio râpées vinaigrette	Salade de pommes de terre tomates et maïs vinaigrette	Melon HVE	Betteraves bio vinaigrette à l'échalote	Concombre HVE à la crème
Sauté de dinde BBC sauce paprika doux	Boulettes au veau sauce tomate	Nuggets de volaille	Chili sin carne au pois bio	Poisson pané MSC et citron
Pâtes bio locales	Haricots verts persillés CE2 au beurre	Purée de pommes de terre	Riz bio créole	Carottes CE2 au beurre
Ptit Trôo local de la laiterie de Montoire	Petit Moulé	Camembert	Suisse sucré	Edam
Yaourt aromatisé local de la ferme du lieu neuf vrac	Purée de pommes HVE	Crème dessert chocolat	Raisin	Gâteau au yaourt maison

lundi 08 septembre	mardi 09 septembre	mercredi 10 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre
Melon HVE	Tomates HVE vinaigrette	Salade iceberg CE2 et dés de fromage vinaigrette aux herbes	Macédoine CE2 mayonnaise	Salade de pâtes bio au pesto tomate
Roti de porc label rouge	Filet de colin MSC sauce citron	Saucisse fumée sauce moutarde	Dahl de lentilles bio	Cordon bleu
Petits pois CE2 et carottes	Purée de pommes de terre	Boulgour bio	Riz bio créole	Epinards hachés CE2 à la béchamel
Brie	Vache picon	Crème anglaise	Fromage de chèvre local	Gouda
Flan nappé caramel	Pomme HVE	Gâteau à la noix de coco maison	Banane bio	Ananas au sirop

lundi 15 septembre	mardi 16 septembre	mercredi 17 septembre	jeudi 18 septembre	vendredi 19 septembre
Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette	Tomates HVE vinaigrette	Carottes râpées bio vinaigrette	Taboulé à la menthe à la semoule bio	Pâté de campagne et cornichons
Nuggets de blé et citron	Gratin de pâtes bio	Haché au veau sauce estragon	Roti de boeuf bio sauce ketchup	Colin MSC sauce provençale
Brocolis bio au beurre	au dés de jambon	Purée de céleri	Haricots verts persillés CE2	Pommes de terre au beurre
Saint Morêt bio	Suisse sucré	Camembert	Emmental	Tomme blanche
Yaourt aromatisé	Poire HVE	Liégeois chocolat	Raisin	Purée de pomme coing HVE

lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	mercredi 24 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
Salade coleslaw aux carottes bio	Batavia CE2 et vinaigrette	Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette	Céleri bio rémoulade	Tomates mozzarella vinaigrette au basilic
Sauté de porc au romarin	Hachis parmentier	Carbonara de saumon fumé et colin MSC	Emincé de poulet aux épices cajun	Macaroni
Petits pois	végétarien aux lentilles bio	Riz créole	Printanière de légumes CE2	à la bolognaise de boeuf
Carré de Ligueuil	Fromage blanc sucré local (vrac)	Ptit Trôo local de la laiterie de Montoire	Vache qui rit	Parmesan AOP râpé
Mousse au chocolat au lait	Poire HVE	Crème dessert vanille	Banane bio	Panna cotta aux fruits rouges

lundi 29 septembre	mardi 30 septembre	mercredi 01 octobre	jeudi 02 octobre	vendredi 03 octobre
Salade de blé bio carnaval	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive	Carottes bio râpées vinaigrette	Salade iceberg CE2 et vinaigrette aux herbes	Concombre HVE vinaigrette
Paupiette au veau sauce kebab	Curry de patates douces	Pilon de poulet	Brandade	Rôti issu de porc label rouge sauce au jus
Haricots verts CE2 au beurre	Semoule bio	Frites au four et ketchup/mayonnaise	de colin MSC	Chou fleur CE2 persillé
Yaourt nature sucré	Mimolette	Petit Moulé ail et fines herbes	Gouda	Verre de lait bio
Pomme locale HVE	Flan vanille	Cocktail de fruits	Banane bio	Gâteau aux pépites de chocolat maison

Pour en savoir plus sur nos menus,
FLASHÉZ 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 susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Menus de la Restauration Scolaire

Période du 6 au 31 octobre 2025

lundi 06 octobre	mardi 07 octobre	mercredi 08 octobre	jeudi 09 octobre	vendredi 10 octobre
Batavia CE2 et croûtons	Tomates vinaigrette	Crêpe au fromage	Salade de pommes de terre ravigotée	Carottes rapées bio locales vinaigrette
Omelette MEA au fromage	Sauté de porc à la moutarde	Colombo de poulet	Poisson pané MSC et citron	Boulettes au veau sauce provençale
Pommes rosti	Lentilles bio locales au jus	Jeunes carottes persillées	Epinards en branches CE2 à la béchamel	Printanière de légumes CE2
Vache qui rit	Ptît Trôo de la laiterie de Montoire (local)	Tomme grise	Petit suisse sucré	Saint Nectaire AOP
Raisin	Mousse au chocolat noir	Poire HVE	Pomme HVE	Flan cuisiné par nos chefs

Rencontres du Goût : à la découverte des épices

lundi 13 octobre	mardi 14 octobre	mercredi 15 octobre	jeudi 16 octobre	vendredi 17 octobre
Taboulé marocain à la semoule bio	Salade coleslaw bio au curry	Salade verte et croûtons à l'ail vinaigrette	Potage potiron et curcuma	Betteraves bio locales au vinaigre de framboise
Colin MSC sauce homardine	Roti de dinde sauce citron et gingembre	Gratin de pâtes locales bio à l'italienne	Nuggets de blé et citron	Roti de boeuf bio sauce paprika
Carottes CE2 au cumin	Riz bio créole	au poulet et à la mozzarella	Chou fleur CE2 et pommes de terre béchamel à la muscade	Pommes noisette
Gouda	Biscuit solidaire	Carré de Ligueil	Buche de chèvre local	Crème anglaise
Poire HVE	Fromage blanc sucré local	Smoothie gourmand pomme vanille	Pomme bio locale	Gâteau aux épices

lundi 20 octobre	mardi 21 octobre	mercredi 22 octobre	jeudi 23 octobre	vendredi 24 octobre
Salade de pommes de terre façon piémontaise	Céleri rémoulade	Carottes bio râpées vinaigrette	Potage de légumes bio	Salade iceberg locale et vinaigrette
Saucisse fumée	Sauté de poulet BBC sauce aux épices espagnoles	Roti de porc sauce aux oignons	Cordon bleu	Lasagnes à la
Haricots verts persillés CE2	Riz bio créole	Pommes de terre au beurre	Petits pois CE2 au jus	bolognaise aux lentilles
Emmental bio	Yaourt nature sucré	Coulommiers	Fromage ail et fines herbes	Bûche de chèvre locale
Mousse au chocolat	Banane bio	Yaourt aromatisé local (vrac)	Poire HVE	Purée de pommes bio

Repas Halloween

lundi 27 octobre	mardi 28 octobre	mercredi 29 octobre	jeudi 30 octobre	vendredi 31 octobre
Taboulé oriental à la semoule bio	Salade coleslaw bio	Pâté de campagne et cornichons	Betteraves bio vinaigrette	Phalanges à la crème
Beignets de poisson sauce tartare	Flan au fromage maison	Boulettes au porc à la dijonnaise	Sauce bolognaise au boeuf	Rôti de zombie sauce fantôme
Chou fleur HVE persillé	Pommes Rosti	Epinards hachés CE2 à la béchamel	Coquillettes bio	Jack-o'-lantern s'est pris une patate
Edam	Yaourt nature sucré	Brie	Petit Moulé	Saint paulin guillotiné
Flan vanille	Compote de fruits	Poire HVE	Banane bio	Epouvante sucrée à la carotte

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
 Global G.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