



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 1er au 26 septembre 2025

Menu de rentrée 100% Régional

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

lundi 08 septembre	mardi 09 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre
Melon HVE	Tomates HVE vinaigrette	Macédoine CE2 mayonnaise	Salade de pâtes bio au pesto tomate
Roti de porc label rouge	Filet de colin MSC sauce citron	Dahl de lentilles bio	Cordon bleu
Petits pois CE2 et carottes	Purée de pommes de terre	Riz bio créole	Epinards hachés CE2 à la béchamel
Brie	Vache picon	Fromage de chèvre local	Gouda
Fian nappé caramel	Pomme HVE	Banane bio	Ananas au sirop

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

lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
Salade coleslaw aux carottes bio	Batavia CE2 et vinaigrette	Céleri bio rémoulade	Tomates mozzarella vinaigrette au basilic
Sauté de porc au romarin	Hachis parmentier	Emincé de poulet aux épices cajun	Macaroni
Petits pois	végétarien aux lentilles bio	Printanière de légumes CE2	à la bolognaise de boeuf
Carré de L'igueuil	Fromage blanc sucré local (vrac)	Vache qui rit	Parmesan AOP râpé
Mousse au chocolat au lait	Poire HVE	Banane bio	Panna cotta aux fruits rouges

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 Être Animal
MSC = label de pêche responsable



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 29 septembre au 17 octobre 2025

lundi 29 septembre	mardi 30 septembre	jeudi 02 octobre	vendredi 03 octobre
Salade de blé bio carnaval	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive	Salade iceberg CE2 et vinaigrette aux herbes	Concombre HVE vinaigrette
Paupiette au veau sauce kebab	Curry de patates douces	Brandade	Rôti issu de porc label rouge sauce au jus
Haricots verts CE2 au beurre	Semoule bio	de colin MSC	Chou fleur CE2 persillé
Yaourt nature sucré	Mimolette	Gouda	Verre de lait bio
Pomme locale HVE	Fian vanille	Banane bio	Gâteau aux pépites de chocolat maison

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

Rencontres du Goût : à la découverte des épices

lundi 13 octobre	mardi 14 octobre	jeudi 16 octobre	vendredi 17 octobre
Taboulé marocain à la semoule bio	Salade coleslaw bio au curry	Potage potiron et curcuma	Betteraves bio locales au vinaigre de framboise
Colin MSC sauce homardine	Roti de dinde sauce citron et gingembre	Nuggets de blé et citron	Roti de boeuf bio sauce paprika
Carottes CE2 au cumin	Riz bio créole	Chou fleur CE2 et pommes de terre béchamel à la muscade	Pommes noisette
Gouda	Biscuit solidaire	Bûche de chèvre local	Crème anglaise
Poire HVE	Fromage blanc sucré local	Pomme bio locale	Gâteau aux épices

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 Être Animal
MSC = label de pêche responsable

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements