



# Menus de la Restauration Scolaire

## Période du 1er juin au 3 juillet 2026

lundi 01 juin	mardi 02 juin	jeudi 04 juin	vendredi 05 juin
Salade de pommes de terre	<b>Duo tomates HVE et maïs vinaigrette</b>	<b>Macédoine CE2 mayonnaise</b>	<b>Concombre HVE vinaigrette</b>
Boulettes de dinde sauce au romarin	Nuggets de blé	<b>Rôti de porc Label Rouge à la moutarde</b>	<b>Poisson blanc MSC gratiné au fromage</b>
<b>Carottes bio persillées</b>	<b>Brocolis bio persillés</b>	<b>Lentilles bio locales au jus</b>	<b>Macaronis bio</b>
<b>Petit Trôo (local de la laiterie de Montoire)</b>	<b>Cantal AOP</b>	<b>Edam bio</b>	Crème anglaise
<b>Yaourt aromatisé bio</b>	Crème dessert vanille	<b>Banane bio</b>	Gateau à la noix de coco

lundi 08 juin	mardi 09 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
<b>Melon HVE</b>	<b>Taboulé oriental à la menthe (semoule bio)</b>	<b>Betteraves bio vinaigrette</b>	<b>Tomates HVE et vinaigrette à l'huile d'olive</b>
<b>Omelette MEA</b>	Emincé de poulet à l'espagnole	<b>Poêlée de poisson MSC</b>	Rougail de saucisses
<b>Epinards CE2 et pommes de terre à la béchamel</b>	Ratatouille	<b>Et tortis bio locales</b>	<b>Riz bio créole</b>
<b>Camembert bio</b>	Suisse sucré	<b>Emmental râpé bio</b>	<b>Mimolette bio</b>
<b>Fromage blanc local sucré</b>	<b>Pomme HVE</b>	Flan au chocolat	<b>Banane bio</b>

lundi 15 juin	mardi 16 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
Pâté de campagne et cornichon	<b>Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette</b>	<b>Carottes râpées bio vinaigrette</b>	Salade de perles, tomates et maïs
<b>Sauté de dinde BBC au curcuma</b>	<b>Gratin de torsades bio piperade et mozzarella</b>	<b>Jambon blanc issu de porc Label Rouge</b>	<b>Poisson pané MSC et son citron</b>
<b>carottes CE2 persillées</b>		Purée de pommes de terre	<b>Brocolis bio persillés</b>
<b>Yaourt nature sucré bio</b>	<b>Tomme noire IGP</b>	Speculoos	<b>Saint Nectaire AOP</b>
<b>Melon HVE</b>	<b>Compote de pommes HVE</b>	<b>Fromage blanc sucré local</b>	Fruit de saison

lundi 22 juin	mardi 23 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
<b>Tartinade d'oeufs MEA</b>	<b>Tomates HVE vinaigrette au Xérès</b>	<b>Chips tortillas et son guacamole</b>	<b>Concombre HVE vinaigrette</b>
Boulettes tomate mozzarella au thym	<b>Rôti de porc Label Rouge mayonnaise</b>	<b>Casserole mexicaine</b>	<b>Colin MSC sauce citron</b>
<b>Haricots verts persillés bio</b>	<b>Frites CE2 au four</b>	<b>Et son riz</b>	<b>Purée de courgettes CE2</b>
<b>Vache qui rit bio</b>	Brie	<b>Sablé</b>	<b>Emmental bio</b>
Fruit de saison	Purée pomme banane	<b>Salade de fruits exotiques</b>	<b>Banane bio</b>

lundi 29 juin	mardi 30 juin	jeudi 02 juillet	vendredi 03 juillet
<b>Carottes râpées bio vinaigrette</b>	<b>Melon HVE</b>	<b>Concombre HVE vinaigrette</b>	<b>Tomates cerise</b>
<b>Sauce bolognaise de boeuf bio</b>	Cake cuisiné par nos chefs	<b>Rôti de porc issu de porc Label Rouge et ketchup</b>	Sandwich jambon de dinde fromage frais
<b>Radiatori bio locales</b>	Salade de pommes de terre, maïs et tomates	<b>Salade de haricots verts bio vinaigrette</b>	<b>Chips</b>
<b>Petit troo de la Laiterie de Montoire CE2</b>	<b>Edam bio</b>	<b>Pont Lévêque AOP</b>	<b>Gateau aux pépites de chocolat préparé par nos chefs</b>
Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	<b>Abricots</b>	

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