



## Menus de la Restauration Scolaire Période du 25 avril au 8 juillet 2022



lundi 25 avril	mardi 26 avril	jeudi 28 avril	vendredi 29 avril
<b>Betteraves locales vinaigrette</b>	Salade de lentilles vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Salade iceberg
Poisson pané	Omelette nature	Rôti de porc sauce champignons	Hachis
<b>Carottes bio persillées</b>	<b>Haricots verts bio persillés</b>	Frites au four	parmentier
Petit cotentin	Camembert	Ile	Gouda
Compote pomme fraise	Crème dessert chocolat	flottante	Kiwi

lundi 02 mai	mardi 03 mai	jeudi 05 mai	vendredi 06 mai
<b>Concombre local vinaigrette</b>	<b>Radis longs locaux et beurre</b>	Salade coleslaw	Batavia et vinaigrette
Saucisse fumée	Gratin de pâtes	Filet de poisson meunière et citron	Dahl de lentilles
Ratatouille	à la dinde	Brocolis persillés	<b>Riz bio créole</b>
<b>Vache qui rit bio</b>	Petit Trôo	Crème anglaise	Emmental en dés
Pomme	Compote de fruits	Gâteau au yaourt Maison	Mousse au chocolat noir

lundi 09 mai	mardi 10 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
Tomates vinaigrette	<b>Concombre local vinaigrette</b>	Taboulé oriental à la menthe	Salade de riz au maïs
Rôti de boeuf et ketchup	Beignets de poisson sauce tartare	Flan aux légumes	Jambon blanc
Petits pois cuisinés	Purée de pommes de terre	<b>Salade iceberg locale</b>	Haricots verts persillés
Buche de lait mélangé	Brie	Camembert	Gouda
Flan vanille nappé caramel	<b>Pomme locale</b>	Yaourt aromatisé	<b>Banane bio</b>

Repas Burger

lundi 30 mai	mardi 31 mai	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
<b>Radis longs locaux au beurre</b>	Macédoine mayonnaise	<b>Salade de riz bio façon niçoise</b>	Concombre vinaigrette
Nuggets de blé et citron	Jambon blanc	Sauté de dinde au curry	Poisson meunière
Purée de légumes verts	Frites	Jeunes carottes au beurre	Epinards béchamel
Buche de lait mélangé	Petit cotentin Ail et Fines Herbes	Emmental	Crème anglaise
Crème dessert chocolat	<b>Fraises locales (sous réserve)</b>	Compote de pommes	Gâteau au chocolat

Repas Grèce

lundi 06 juin	mardi 07 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
Lundi de Pentecôte	Salade de blé, maïs et tomates	Tomate au basilic vinaigrette	<b>Concombre et fêta</b>
	Boulettes de végétariennes sauce au thym	Rôti de dinde à l'italienne	<b>Moussaka au boeuf</b>
	<b>Haricots verts bio persillés</b>	<b>Tortis bio</b>	<b>Riz</b>
	Chantailou	Petit Trôo de la laiterie de Montoire	<b>Petit beurre</b>
	Cerises françaises (sous réserve)	Pêche	<b>Yaourt à la grecque</b>

lundi 13 juin	mardi 14 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
Melon	<b>Salade de pâtes bio locales méridionale</b>	Pâté de campagne et cornichon	<b>Tomates locales vinaigrette</b>
Cordon bleu	Colombo de porc	Colin sauce provençale	Hachis parmentier végétarien
Petits pois au jus	Carottes au beurre	Haricots beurre	aux légumes d'été
Camembert	Yaourt nature sucré	Petit Moulé	Gouda
Crème dessert vanille	Nectarine	Abricots	Compote pomme fraise

lundi 16 mai	mardi 17 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
Carottes râpées vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	<b>Bataria locale</b>	<b>Concombre local à la crème</b>
<b>Gratin de pommes de terre locales à la lorraine</b>	Marmite de colin sauce citron	<i>Cheeseburger</i>	Boulettes mozzarella tomate sauce provençale
à la viande de dinde	Brocolis persillés	<i>Frites et ketchup</i>	Semoule au jus
Petit Cotentin	Yaourt nature sucré	<i>Crème anglaise</i>	Mimolette
Compote de fruits	<b>Banane bio</b>	<i>Brownies maison</i>	<b>Fraises locales (sous réserve)</b>

lundi 23 mai	mardi 24 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
<b>Concombres locaux vinaigrette</b>	<b>Salade piémontaise aux pommes de terre locales</b>		
Rôti de porc	Poisson pané 100 % filet et citron	Jeudi de l'ascension	Pont de l'ascension
<b>Tortis bio au beurre</b>	Haricots verts à l'échalote		
Camembert	<b>Petit Trôo (local de la laiterie de Montoire)</b>		
Pomme	Mousse au chocolat		

lundi 20 juin	mardi 21 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
Salade de blé Arlequin	<b>Duo tomates locales et maïs</b>	<b>Melon local</b>	Taboulé oriental à la menthe
Poisson pané 100 % filet et son citron	Omelette	Sauté de dinde sauce au chorizo	Pizza maison (poulet, fromage à raclette et tomates)
<b>Haricots verts bio persillés</b>	Pommes de terre à la crème	Riz paëlla (riz, petits pois, fruits de mer)	Salade Iceberg
Brie	Cantafrais	Mimolette	Buche de lait mélangé
Nectarine	Mousse au chocolat au lait	Flan nature maison	Compote de fruits

lundi 27 juin	mardi 28 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
Carottes râpées	Melon	<b>Concombre local à la crème</b>	Tomate vinaigrette
<b>Blanquette de poisson MSC</b>	Salade de pâtes aux oeufs durs et tomates	Boulettes de boeuf sauce tomate	Saucisse fumée
<b>Riz bio créole</b>		Frites	Petits pois cuisinés
Camembert	Emmental	Vache qui rit	Crème anglaise
Flan nappé caramel	Liégeois au chocolat	Nectarine	Gâteau à la noix de coco

Repas de fin d'année

lundi 04 juillet	mardi 05 juillet	jeudi 07 juillet	vendredi 08 juillet
<b>Melon local</b>	Taboulé oriental à la menthe	<i>Tomates cerise</i>	Concombre vinaigrette
Bolognaise de boeuf	Nuggets de blé et citron	<i>Rôti de porc froid et mayonnaise</i>	Haut de cuisse de poulet
<b>Tortis bio au beurre</b>	Carottes persillées	<i>Chips (sachet individuel)</i>	Légumes couscous et semoule
Emmental râpé	Bûche de lait mélangé	<i>Ptît Louis coque</i>	Crème anglaise
Abricots	Compote de fruits	<i>Pêche</i>	Gâteau au chocolat

Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau et volaille sont d'origine française

Produit local

Produit bio

IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC : label de pêche responsable



