



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 27 février au 28 avril 2023



lundi 27 février	mardi 28 février	jeudi 02 mars	vendredi 03 mars
Céleri bio rémoulade	Taboulé oriental à la menthe	Chou rouge vinaigrette	Salade de haricots verts bio ravigotés
Cordon bleu	Blanquette de poisson MSC	Boulettes de porc sauce moutarde à l'ancienne	Dahl de lentilles
Purée de pommes de terre	Jeunes carottes au beurre	Petits pois aux carottes	Riz créole
Petit moulé	Yaourt nature sucré	Camembert	Gouda
Compote de pommes	Kiwi	Gâteau au yaourt maison	Flan nappé caramel

lundi 27 mars	mardi 28 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
Concombre local vinaigrette	Batavia locale et sa vinaigrette	Radis locaux au beurre	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio
Boulettes de boeuf sauce kebab	Brandade de	Saucisse fumée	Tarte aux légumes
Printanière de légumes	merlu	Lentilles bio locales au jus	Salade verte locale vinaigrette
Petit Moulé AFH	Carré de ligueil	Mimolette	Yaourt nature sucré
Flan chocolat	Clémentines	Entremets vanille	Banane

lundi 06 mars	mardi 07 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
Betteraves bio vinaigrette	Carottes râpées bio vinaigrette	Batavia locale vinaigrette	Salade de blé au maïs
Poêlée de pois chiches au curcuma	Nuggets de poisson et citron	Lasagnes	Roti de porc HVE
Pommes de terre locales	Epinars béchamel	à la bolognaise de boeuf et soja	Brocolis persillés
Petit suisse sucré	Petit Trô de la laiterie de Montoire (local)	Brie	Mimolette
Pomme locale	Mousse au chocolat	Yaourt aromatisé	Clémentines

Menu Bretagne

lundi 13 mars	mardi 14 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
Salade de pommes de terre locales	Carottes râpées bio vinaigrette	Accras de morue	Salade iceberg aux croûtons
Sauté de porc local au jus de pommes et confit d'oignons	Gratin de pâtes	Boulettes de boeuf sauce paprika	Chili sin carne
Chou fleur béchamel	Lorrain	Carottes au jus	Riz créole
Yaourt Malo	Bûchette de lait mélangé	Camembert	Vache qui rit
Crêpe au sucre	Poire locale	Banane bio	Compote pomme fraise

lundi 03 avril	mardi 04 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
Betteraves vinaigrette	Salade coleslaw bio	Salade de pomme de terre locale au maïs et tomate	Oeuf mimosa à tartiner
Nuggets de volaille	Colin MSC sauce homardine	Haricots verts bio	Roti de porc HVE sauce au thym
Petits pois au jus	Tortis au beurre	à la bolognaise de soja	Flageolets
Chanteneige	Yaourt nature sucré	Edam	Crème anglaise locale
Mousse au chocolat	Pomme locale	Orange label global gap	Brownie maison

lundi 10 avril	mardi 11 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
Férié	Concombre local vinaigrette	Macédoine de légumes mayonnaise	Carottes râpées bio vinaigrette
	Haut de cuisse de poulet	Sauté de porc local à la moutarde	Dahl de lentilles
	Ratatouille	Semoule bio à l'huile d'olive	Riz créole
	Tendre Bleu	Yaourt nature sucré	Emmental bio
	Liégeois vanille	Orange label global gap	Banane

lundi 20 mars	mardi 21 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
Betteraves locales vinaigrette	Céleri bio rémoulade	Salade de pâtes bio au maïs	Pâté de campagne et cornichon
Boulettes de porc à la moutarde	Roti de dinde sauce charcutière	Flan d'oeufs au fromage maison	Poisson meunière MSC et citron
Coquillettes au beurre	Frites	Haricots verts persillés	Jeunes carottes au beurre
Chanteneige	Edam	Petit Pays local	Petit Trô de la laiterie de Montoire (local)
Clémentines	Compote de poires HVE	Pomme locale	Semoule au lait

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

Produit local

Produit bio

Produit labellisé

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

