



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 2 au 20 Mars 2026

lundi 02 mars	mardi 03 mars	jeudi 05 mars	vendredi 06 mars
Colin MSC sauce tomate	Carottes bio locales râpées vinaigrette	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Céleri bio rémoulade
Purée de pommes de terre	Nuggets de volaille	Flan au fromage MEA	Boulettes au porc sauce au thym
Fromage blanc sucré CE2 de la laiterie de Montoire sur le Loir	Haricots verts bio	Batavia et vinaigrette	Carottes CE2 au beurre
Pomme bio	Mousse au chocolat	Poire bio	Gâteau au yaourt cuisiné par nos chefs

			Irlande
lundi 09 mars	mardi 10 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
Carottes bio râpées vinaigrette	Potage potimarron	Roti de dinde sauce tandoori	Cottage pie
Chili sin carne	Poisson pané MSC et citron	Brocolis bio persillés	
Riz bio créole	Epinards CE2 et pommes de terre à la béchamel	Brie	Cheddar
Clémentine	Fromage blanc local sucré	Banane bio	Apple cake cuisiné par nos chefs

lundi 16 mars	mardi 17 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
Colin MSC sauce citron	Céleri bio rémoulade	Haut de cuisse de poulet rôti au jus	Salade coleslaw aux carottes bio
Chou fleur CE2 béchamel	Radiatori bio locaux	Pommes rostis	Boulettes tomate mozzarella sauce paprika
Buchette de lait mélangé	à la carbonara	Maasdam bio	Printanière de légumes CE2
Poire bio	Crème dessert vanille	Banane bio	Semoule au lait préparée par nos chefs

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 Etre Animal
MSC = label de pêche responsable

Menus de la Restauration Scolaire

Période du 23 Mars au 10 Avril 2026

lundi 23 mars	mardi 24 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
Poêlée de patates douces à la crème	Salade de pâtes bio au maïs vinaigrette aux fines herbes	Rôti de porc issu de porc LR sauce au thym	Poisson meunière MSC et citron
Riz bio créole	Emincé de cuisse de poulet sauce aux épices espagnoles	Purée de pommes de terre	Epinards CE2 hachés à la béchamel
Saint Paulin	Haricots verts bio persillés	Cantal AOP	Petit Trôo CE2 de la laiterie de Montoire sur le loir
Orange	Suisse sucré	Pomme bio	Flan parisien cuisiné par nos chefs

lundi 30 mars	mardi 31 mars	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
Carottes bio râpées vinaigrette	Crêpe au fromage	Lasagnes	Radis longs HVE au beurre demi-sel
Gratin de poisson MSC	Nuggets de poulet	à la bolognaise de boeuf bio	Dahl de lentilles bio
et pommes de terre à la mozzarella	Chou fleur CE2 persillé	Gouda bio	Riz bio
Pomme bio	Poire HVE	Purée de pommes HVE et brisures de spéculoos	Liégeois vanille

Menu Chasse aux oeufs			
lundi 06 avril	mardi 07 avril	jeudi 09 avril	vendredi 10 avril
FERIE	Oeuf MEA mince à tartiner	Salade coleslaw (carotte bio)	Salade de pommes de terre au maïs et tomates
	Paupiette à la dinde sauce au thym	Sauté de dinde BBC au paprika	Pizza au fromage cuisinée par nos chefs
	Pommes duchesse	Petits pois CE2	Tomme noire IGP
	Brownie cuisiné par nos chefs	Yaourt aromatisé bio	Orange

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 Etre Animal
MSC = label de pêche responsable