



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 27 avril au 29 mai 2026

lundi 27 avril	mardi 28 avril	jeudi 30 avril	vendredi 01 mai
Taboulé oriental à la semoule bio Poisson pané MSC et son citron Epinards CE2 et PDT à la béchamel Yaourt bio aromatisé à la vanille	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge et cornichons Emincé de cuisse de poulet à la crème Petits pois CE2 au jus Pomme bio	Betteraves bio à la vinaigrette Coquillettes bio Sauce bolognaise de lentilles corail bio Banane bio	Férié

lundi 04 mai	mardi 05 mai	jeudi 07 mai	vendredi 08 mai
Radis rondelles HVE sauce crème Nuggets de poulet Purée de pommes de terre Mousse au chocolat	Pâté de volaille Ravioli aux 6 légumes Compote pomme poire HVE	Salade de lentilles bio et lardons Beignet de calamar sauce tartare Haricots vert bio persillés Banane bio	Férié

lundi 11 mai	mardi 12 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
Hachis parmentier Au boeuf bio Emmental bio Flan nappé vanille	Carottes bio râpées vinaigrette Cordon bleu Chou fleur bio à la béchamel Purée de pomme HVE	Férié	Pont

lundi 18 mai	mardi 19 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
Concombre HVE vinaigrette Bolognaise de thon Radiatori locaux bio Mousse au chocolat au lait	Saucisse fumée Petits pois CE2 cuisinés Tomme blanche Pomme bio	Boulettes tomate mozzarella sauce aux épices espagnol Haricots verts CE2 persillés Gouda bio Flan nappé caramel	Crêpe emmental Sauté de dinde BBC aux épices cajun Carottes au beurre CE2 Fraises locales

Burger Party

lundi 25 mai	mardi 26 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
Férié	Carottes bio râpées vinaigrette à l'échalote Dahl de lentilles bio Riz bio créole Crème dessert vanille	Cheese burger Frites et ketchup et mayonnaise Cookie Milkshake chocolat banane	Salade de pâtes locales bio au pesto rouge Poisson MSC meunière et citron Chou fleur CE2 à la béchamel Fraises locales

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
 Global G.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 susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



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	Duo tomates HVE et maïs vinaigrette	Rôti de porc Label Rouge à la moutarde	Concombre HVE vinaigrette
Boulettes de dinde sauce au romarin	Nuggets de blé	Lentilles bio locales au jus	Poisson blanc MSC gratiné au fromage
Carottes bio persillées	Brocolis bio persillés	Edam bio	Macaronis bio
Yaourt aromatisé bio	Crème dessert vanille	Banane bio	Gateau à la noix de coco

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

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

Mexique

lundi 22 juin	mardi 23 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
Tartinade d'oeufs MEA	Rôti de porc Label Rouge mayonnaise	Chips tortillas et son guacamole	Colin MSC sauce citron
Boulettes tomate mozzarella au thym	Frites CE2 au four	Casseroles mexicaine	Purée de courgettes CE2
Haricots verts persillés bio	Brie	Et son riz	Emmental bio
Fruit de saison	Purée pomme banane	Salade de fruits exotiques	Banane bio

Pique-nique de fin d'année

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

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
 AOP = Appellation d'Origine Protégée
 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 susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements