



# Menus de la Restauration Scolaire

## Période du 21 avril au 16 mai 2025

lundi 21 avril	mardi 22 avril	mercredi 23 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril
Férié	<b>Oeuf MEA mimosa à tartiner</b> Paupiette à la dinde sauce au thym Flageolets <b>Crème anglaise locale</b> Gâteau au chocolat et oeufs en chocolat	<b>Concombre HVE vinaigrette</b> Chili con carne à la mexicaine Riz créole Camembert crème dessert vanille	<b>Betteraves bio au maïs à la vinaigrette</b> <b>Coquillettes bio</b> à la bolognaise de pois bio <b>Emmental râpé bio</b> <b>Pomme HVE</b>	<b>Taboulé oriental à la semoule bio</b> <b>Poisson pané MSC et son citron</b> <b>Epinards CE2 à la béchamel</b> <b>Gouda bio</b> Compote pomme fraise

lundi 28 avril	mardi 29 avril	mercredi 30 avril	jeudi 01 mai	vendredi 02 mai
<b>Concombre HVE à la crème</b> Emincé de cuisse de poulet aux herbes de Provence Purée de pommes de terre <b>Buchette de chèvre local de la fromagerie Jacquin</b> Yaourt aromatisé	<b>Salade de lentilles bio vinaigrette</b> Boulettes tomate mozzarella sauce tomate au basilic <b>Haricots vert bio persillés</b> <b>Vache qui rit bio</b> <b>Banane bio</b>	Salade iceberg Roti de porc sauce moutarde <b>Petits pois CE2 au jus</b> Petit Beurre Ile flottante	Férié	<b>Tomates vinaigrette HVE au vinaigre balsamique</b> Nuggets de blé <b>Carottes CE2 persillées</b> <b>Saint Nectaire AOP</b> <b>Semoule au lait (au lait bio)</b>

lundi 05 mai	mardi 06 mai	mercredi 07 mai	jeudi 08 mai	vendredi 09 mai
Pâté de volaille Ravioli aux 6 légumes <b>Emmental bio râpé</b> Biscuit <b>Compote HVE</b>	Salade verte et croûtons vinaigrette provençale (aux poivrons) <b>Rôti de boeuf bio sauce ketchup</b> Pomme rosti <b>Mimolette bio</b> <b>Pomme HVE</b>	<b>Carottes râpées bio vinaigrette</b> Haut de cuisse de poulet Ratatouille Camembert <b>Fromage blanc sucré local de la laiterie de Montoire sur le Loir</b>	Férié	<b>Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette</b> <b>Filet de colin MSC sauce homardine</b> <b>Purée de courgette CE2</b> <b>Verre de lait bio</b> Gâteau au yaourt

lundi 12 mai	mardi 13 mai	mercredi 14 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
<b>Tomates HVE et vinaigrette aux fines herbes</b> Anneaux d'encornets sauce nantua <b>Tortis locaux et bio</b> <b>Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquin</b> Mousse au chocolat au lait	<b>Concombre HVE vinaigrette</b> <b>Flan au fromage (aux oeufs MEA)</b> <b>Petits pois CE2 cuisinés</b> Tomme blanche <b>Banane bio</b>	<b>Macédoine CE2 mayonnaise</b> <b>Colin MSC sauce citron</b> Pommes vapeur Vache picon Crème dessert praliné	Radis à la crème de ciboulette Boulettes tomate mozzarella sauce tomate <b>Haricots verts persillés CE2</b> <b>Gouda bio</b> Flan nappé caramel	Crêpe jambon emmental <b>Sauté de dinde BBC aux épices cajun</b> <b>Carottes au beurre CE2</b> Chantilly <b>Fraises locales</b>

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 19 mai au 13 juin 2025

Burger Party				
lundi 19 mai	mardi 20 mai	mercredi 21 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
<b>Concombre HVE vinaigrette huile d'olive</b> <b>Rôti issu de porc LR au thym</b> Gratin de pommes de terre, courgettes et aubergines à la mozzarella Vache qui rit Compote pomme banane	<b>Carottes bio râpées vinaigrette à l'échalote</b> <b>Dahl de lentilles bio</b> Riz créole Camembert Crème dessert vanille	Pâté de campagne et cornichons Pilon de poulet sauce romarin Haricots beurre persillés Petit moulé ail et fines herbes Yaourt aux fruits	<b>Salade Iceberg vinaigrette</b> <b>Cheese burger</b> <b>Frites et ketchup et mayonnaise</b> <b>Cookie</b> <b>Milkshake chocolat banane</b>	<b>Salade de pâtes locales bio au pesto rouge</b> <b>Poisson MSC meunière et citron</b> <b>Chou fleur CE2 en gratin</b> Suisse sucré <b>Fraises locales</b>
lundi 26 mai	mardi 27 mai	mercredi 28 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
<b>Duo tomates HVE et maïs vinaigrette</b> Boulettes au porc sauce estragon <b>Petits pois bio</b> <b>Petit Trôo (local de la laiterie de Montoire)</b> Yaourt aromatisé	Salade de pois chiches Omelette <b>Brocolis bio persillés</b> <b>Cantal AOP</b> <b>Banane bio</b>	Salade de pommes de terre aux cornichons Pizza reine Salade iceberg et vinaigrette Laitage Fruit frais	Férié	Pont
lundi 02 juin	mardi 03 juin	mercredi 04 juin	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin
<b>Carottes râpées bio vinaigrette</b> <b>Colin MSC sauce citron</b> <b>Epinards CE2 et pommes de terre à la béchamel</b> Suisse sucré <b>Pomme HVE</b>	<b>Tomates HVE et vinaigrette à l'huile d'olive</b> Colombo de pois chiche <b>Coquillettes bio au beurre</b> <b>Emmental râpé bio</b> <b>Fromage blanc local stracciatella</b>	Batavia vinaigrette Hachis Parmentier Crème anglaise <b>Banane bio</b>	<b>Macédoine CE2 mayonnaise</b> Roulé végétal sauce aux épices espagnoles Riz façon paëlla végétarien Camembert Flan au chocolat	<b>Taboulé oriental à la menthe (semoule bio)</b> Jambon blanc Ratatouille <b>Edam bio</b> Fruit de saison
lundi 09 juin	mardi 10 juin	mercredi 11 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
Férié	<b>Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette</b> <b>Gratin de torsades bio piperade et mozzarella</b> <b>Tomme noire IGP</b> <b>Compote de pommes HVE</b>	Radis longs et beurre 1/2 sel Haché au veau sauce tomate Frites au four Bûche de lait mélangé Smoothie à la pêche	<b>Carottes râpées bio vinaigrette</b> Roti de porc Purée de pommes de terre Biscuit (broyé du Poitou) <b>Fromage blanc sucré local</b>	Salade de perles, tomates et maïs <b>Poisson pané MSC et son citron</b> <b>Brocolis bio persillés</b> <b>Saint Nectaire AOP</b> Melon

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 16 juin au 4 juillet 2025

Escale aux Antilles				
lundi 16 juin	mardi 17 juin	mercredi 18 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
Crêpe au fromage	<b>Tomates HVE vinaigrette au Xérès</b>	Melon	<b>Accras de morue</b>	<b>Concombre HVE vinaigrette</b>
Boulettes tomate mozzarella sauce au thym	Cake cuisiné par nos chefs	Jambon blanc	<b>Poulet coco curry</b>	<b>Colin MSC sauce nantua</b>
<b>Haricots verts persillés bio</b>	Salade de pommes de terre ravigotée	<b>Printanière de légumes CE2</b>	<b>Riz créole</b>	<b>Purée de courgettes CE2</b>
Vache qui rit	Brie	Carré de Ligueuil	<b>Yaourt nature</b>	<b>Mimolette bio</b>
Fruit de saison	Compote pomme banane	Liégeois chocolat	<b>Flan coco</b>	<b>Banane bio</b>
lundi 23 juin	mardi 24 juin	mercredi 25 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
Salade verte vinaigrette	<b>Tomates HVE vinaigrette</b>	Pastèque	Pâté de campagne et cornichon	<b>Concombre HVE vinaigrette à la menthe</b>
Lasagnes aux légumes	<b>Rôti de boeuf bio froid</b>	Chipolatas	<b>Colin label MSC sauce colombo</b>	<b>Sauté de poulet BBC basquaise</b>
<b>Camembert bio</b>	<b>Salade de riz bio à la méridionale</b>	Chips	Purée de pommes de terre	Ratatouille
Gélifié vanille	Yaourt aromatisé	Verre de lait	Petit cotentin	Tomme blanche
	Fruit de saison	Gâteau au yaourt	<b>Melon HVE</b>	Compote pomme fraise
Pique-nique de fin d'année				
lundi 30 juin	mardi 01 juillet	mercredi 02 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
Salade de blé Arlequin	Salade verte et croûtons vinaigrette	Beignets de chou fleur	<b>Melon HVE</b>	<b>Tomates cerise</b>
Omelette au fromage	Cake cuisiné par nos chefs	<b>Filet de colin MSC sauce crème</b>	Roti de dinde et ketchup	<b>Sandwich pain de mie au thon (à garnir)</b>
<b>Petits pois bio</b>	Salade de pommes de terre, maïs et tomates	<b>Semoule bio</b>	<b>Salade de haricots verts bio vinaigrette</b>	<b>Chips</b>
Brie	<b>Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquin</b>	Vache picon	Crème anglaise	<b>Edam bio</b>
Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	<b>Yaourt aromatisé local de la ferme du Lieu Neuf</b>	Gâteau maison aux pépites de chocolat	<b>Abricots</b>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

*Nous vous souhaitons de belles vacances d'été !*

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 Être Animal  
MSC = label de pêche responsable