



# Menus du 10 mai au 4 juin 2021

## MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Légende:



BIO



PRODUIT REGIONAL



REPAS A THEME

lundi 10 mal	mardi 11 mal	mercredi 12 mal	jeudi 13 mal	vendredi 14 mal
<b>Salade plémontaise aux pommes de terre locales (45)</b>	<b>Concombre vinaigrette de Saint Laurent Nouan (41)</b>	<b>Rillettes du Mans et cornichons</b>		
Boulettes de bœuf bio à la provençale	Poisson pané 100% filet et citron	<b>Blanquette de dinde certifiée</b>	Férié	Pont
Haricots verts bio à l'échalote	<b>Tortis bio (ferme du Chat Blanc 41) au beurre</b>	Ratatouille et riz	Jeudi de l'ascension	de l'ascension
Chantailou	Camembert	Vache qui rit		
<b>Pomme</b>	Mousse au chocolat	<b>Compote (Amilly 45)</b>		
	Menu végétarien		<b>Repas USA</b>	Menu végétarien
lundi 17 mal	mardi 18 mal	mercredi 19 mal	jeudi 20 mal	vendredi 21 mal
Carottes bio râpées vinaigrette	Œuf dur bio mayonnaise	<b>Betteraves bio (45) et maïs</b>	<b>Salade verte de la Rosée des champs (49)</b>	<b>Concombre (41) à la crème</b>
<b>Gratin de pommes de terre (45)</b>	<b>Bolognaise de légumes et pois cassés (Bolsseau 41)</b>	Steak haché de bœuf à la provençale	Wings de poulet	Œufs durs bio
<b>au Jambon de dinde à la lorraine</b>	Haricots verts bio persillés	<b>Lentilles bio (ferme du Chat Blanc 41) au jus</b>	Potatoes	Salade de semoule bio et crudités
Petit cotentin	<b>Yaourt nature sucré (fromagerie Maurice 37)</b>	Carré de l'est	Cheddar	<b>Petit Trôo (laiterie de Montoire 41)</b>
<b>Compote de fruits (Amilly 45)</b>	Banane	<b>Crème dessert caramel (fromagerie Maurice 37)</b>	Cookie aux pépites de chocolat	<b>Fraises locales (sous réserve)</b>

Menu végétarien				
lundi 24 mal	mardi 25 mal	mercredi 26 mal	jeudi 27 mal	vendredi 28 mal
Férié	<b>Salade verte de la Rosée des champs (49)</b>	Carottes bio râpées à l'échalote	<b>Tomates (49) vinaigrette</b>	Salade de haricots rouges, maïs et carottes
Lundi de Pentecôte	Brandade	Saucisse de Strasbourg	<b>Gratin de tortis bio (ferme du Chat Blanc 41)</b>	Jambon blanc
	De poisson MSC	Flageolets	aux légumes d'été bio	Haricots verts bio persillés
	<b>Délice de Bolschaux (fromagerie Jacquin 41)</b>	Petit Moulé AFH	Camembert	<b>Tomme de Touraine (fromagerie Maurice 37)</b>
	<b>Crème dessert vanille (fromagerie Maurice 37)</b>	Nectarine	<b>Yaourt aromatisé (fromagerie Maurice 37)</b>	<b>Fraises locales (sous réserve)</b>
Menu végétarien				
lundi 31 mal	mardi 01 juin	mercredi 02 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin
<b>Concombre (41) vinaigrette</b>	Macédoine mayonnaise	<b>Salade verte de la Rosée des champs (49)</b>	Salade de riz bio, maïs et haricots verts	<b>Radis longs (la Rosée des champs (49) au beurre)</b>
Nuggets de blé et citron	Rôti de bœuf sauce ketchup	Lasagnes	<b>Mijoté de pois chiche (41) et pommes de terre (45)</b>	Poisson meunière
Purée de légumes verts	Frites	A la bolognaise	Ratatouille	Epinards béchamel
Bûche de chèvre	Petit cotentin ail et fines herbes	<b>yaourt nature sucré (fromagerie Maurice 37)</b>	Emmental	<b>Yaourt aromatisé (fromagerie Maurice 37)</b>
<b>Crème dessert chocolat (fromagerie Maurice 37)</b>	Nectarine	Banane	<b>Compote de pommes (Amilly 45)</b>	Gâteau au chocolat

# Menus du 7 juin au 6 juillet 2021

## MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Légende:



BIO



PRODUIT REGIONAL



REPAS A THEME

			<b>Repas Itale</b>	Menu végétarien
<b>lundi 07 Jun</b>	<b>mardi 08 Jun</b>	<b>mercredi 09 Jun</b>	<b>Jeudi 10 Jun</b>	<b>vendredi 11 Jun</b>
Salade de blé bio, maïs et tomates	Betteraves bio vinaigrette	<b>Rillettes du Mans et cornichons</b>	<b>Tomate (49)</b> basilic vinaigrette balsamique	Crêpe au fromage
Colombo de poisson MSC	Boulettes de bœuf bio au jus	Jambon braisé sauce tomate	Roti de dinde à l'italienne	Œufs durs bio béchamel
Carottes au jus	Purée de pommes de terre	Piperade de légumes	<b>Tortis bio (ferme du Chat Blanc 41)</b> au pesto rouge	Courgettes persillées et pommes de terre
<b>Petit Trôo (laiterie de Montoire 41)</b>	Chanteneige	Camembert	Parmesan en copeaux	<b>Yaourt aromatisé (fromagerie Maurice 37)</b>
Crème dessert caramel	<b>Cerises françaises (sous réserve)</b>	Liégeois chocolat	Panna cotta cuisinée par nos soins	Abricots
Menu végétarien		<b>Repas champêtre</b>		Menu végétarien
<b>lundi 14 Jun</b>	<b>mardi 15 Jun</b>	<b>mercredi 16 Jun</b>	<b>Jeudi 17 Jun</b>	<b>vendredi 18 Jun</b>
<b>Melon (41)</b>	<b>Salade de pâtes bio (ferme du Chat Blanc 41) méridionale</b>	<b>Concombre (41) vinaigrette</b>	<b>Rillettes du Mans et cornichon</b>	<b>Tomates (49) vinaigrette</b>
Parmentier	Rôti de porc aux olives	Rôti de bœuf froid et ketchup	Poisson mariné à la provençale	Lasagnes aux légumes
<b>de lentilles bio (ferme du Chat Blanc 41)</b>	Carottes au beurre	Chips	Courgettes persillées	et pois cassés
Camembert	<b>Yaourt nature sucré (fromagerie Maurice 37)</b>	Saint Paulin	Petit moulé	Gouda
Crème dessert vanille	<b>Fraises locales (sous réserve)</b>	Gâteau au yaourt	Pêche	<b>Compote pomme banane (Amilly 45)</b>

			Menu végétarien	
<b>lundi 21 Jun</b>	<b>mardi 22 Jun</b>	<b>mercredi 23 Jun</b>	<b>Jeudi 24 Jun</b>	<b>vendredi 25 Jun</b>
Salade de <b>pommes de terre (45)</b> Arlequin	Duo <b>tomates (49)</b> et maïs	<b>Concombre (41) vinaigrette</b>	<b>Melon (41)</b>	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio
Beignets de poisson	Paëlla	Marmite de la mer au colin et saumon MSC	Omelette	Pizza reine (jambon, tomate, fromage)
Haricots verts bio persillés	au <b>poulet Label Rouge (49)</b> et chorizo	boullghour bio pilaf	<b>Pommes de terre persillées (45)</b>	<b>Salade verte de la Rosée des champs (49)</b>
Chanteneige	Cantafrais	<b>Délice de Boischauts (fromagerie Jacquin 41)</b>	<b>Tomme de Touraine (fromagerie Maurice 37)</b>	Edam
Nectarine	<b>Crème dessert chocolat (fromagerie Maurice 37)</b>	<b>Yaourt aromatisé (fromagerie Maurice 37)</b>	Clafoutis	<b>Compote de fruits (Amilly 45)</b>
	Menu végétarien			Menu végétarien
<b>lundi 28 Jun</b>	<b>mardi 29 Jun</b>	<b>mercredi 30 Jun</b>	<b>Jeudi 01 juillet</b>	<b>vendredi 02 juillet</b>
Carottes râpées	<b>Salade de pâtes bio (ferme du Chat Blanc 41)</b>	Pastèque	<b>Tomates (49) vinaigrette</b>	<b>Concombre (41) à la crème</b>
Blanquette de poisson MSC	Moussaka végétarienne	<b>Sauté de dinde certifié (49) aux épices kebab</b>	Rôti de bœuf et son ketchup	Boulettes végétariennes
Riz bio		Légumes couscous/semoule bio	<b>Pommes de terre (45) boulangères</b>	Petits pois cuisinés
<b>Petit Trôo (laiterie de Montoire 41)</b>	Petit cotentin	Carré de l'Est	Chantailou ail et fines herbes	<b>Crème anglaise</b>
<b>Riz au lait (fromagerie Maurice 37)</b>	Pêche	Abricots	Nectarine	Gâteau au citron

	<b>Repas de fin d'année</b>
<b>lundi 05 juillet</b>	<b>mardi 06 juillet</b>
<b>Melon (41)</b>	Tomates cerise
Jambon blanc	Cake au fromage
<b>Tortis bio (ferme du Chat Blanc 41) au beurre</b>	Chips (sachet individuel)
Emmental râpé	<b>Yaourt nature sucré (fromagerie Maurice 37)</b>
Abricots	Pêche