



## Menus de la Restauration Scolaire Période du 25 avril au 8 juillet 2022



lundi 25 avril	mardi 26 avril	jeudi 28 avril	vendredi 29 avril
Betteraves bio locales vinaigrette	Salade de lentilles locales vinaigrette	Carottes bio locales râpées vinaigrette	Salade verte locale bio
Poisson pané MSC	Omelette nature bio	Rôti de porc sauce champignons	Hachis
Carottes bio persillées	Haricots verts bio persillés	Frites au four	parmentier
Petit cotentin	Camembert bio	Ile (crème anglaise locale)	Gouda bio
Compote de Pomme du Centre Val de Loire locale	Crème dessert maison lait local	flottante	Kiwi bio

lundi 02 mai	mardi 03 mai	jeudi 05 mai	vendredi 06 mai
Concombre local vinaigrette	Radis longs locaux et beurre	Salade coleslaw bio locale	Salade verte bio locale et vinaigrette
Saucisse fumée	Gratin de pâtes locales bio	Filet de poisson meunière et citron	Dahl de lentilles locales
Ratatouille	au fromage	Brocolis bio persillés	Riz bio créole
Vache qui rit bio	Petit Trôo local	Crème anglaise (local)	Emmental en dés
Pomme locale	Compote de fruits locale du Centre Val de Loire	Gâteau au yaourt Maison	Mousse au chocolat noir

lundi 09 mai	mardi 10 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
Tomates bio vinaigrette	Concombre local vinaigrette	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Salade de riz bio au maïs
Rôti de boeuf et ketchup	Beignets de poisson sauce tartare	Flan aux légumes	Jambon blanc
Petits pois bio cuisinés	Purée de pommes de terre	Salade iceberg locale	Haricots verts bio persillés
Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquin	Brie bio	Camembert bio	Gouda
Flan vanille nappé caramel	Pomme locale	Yaourt aromatisé bio local	Banane bio

Repas Burger

lundi 30 mai	mardi 31 mai	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
Radis longs locaux au beurre	Salade Iceberg	Salade de riz bio façon niçoise	Concombre local vinaigrette
Nuggets de blé et citron	Tarte au fromage	Sauté de dinde local au curry	Poisson meunière
Purée de légumes verts	Frites	Jeunes carottes au beurre	Epinards bio béchamel
Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquin	Petit cotentin Ail et Fines Herbes	Emmental bio	Crème anglaise locale
Crème dessert maison locale	Fraises locales (sous réserve)	Compote de pommes bio	Gâteau au chocolat

Repas Grèce			
lundi 06 juin	mardi 07 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
Lundi de Pentecôte	Salade de blé bio, maïs et tomates	Tomate bio au basilic vinaigrette	Concombre bio et fêta
	Boulettes de végétariennes sauce crème	Rôti de dinde à l'italienne	Moussaka au boeuf
	Haricots verts bio persillés	Tortis bio	Riz bio
	Chantailou	Petit Trôo de la laiterie de Montoire local	Petit beurre
	Cerises françaises (sous réserve)	Pêche	Yaourt à la grecque

lundi 13 juin	mardi 14 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
Melon	Salade de pâtes bio locales méridionale	Rillettes du Mans locales et cornichons	Tomates locales vinaigrette
Cordon bleu	Quenelles natures sauce tomate	Colin MSC sauce provençale	Hachis parmentier végétarien
Petits pois bio au jus	Carottes bio au beurre	Haricots beurre	aux légumes d'été
Camembert bio	Yaourt nature sucré bio	Petit Moulé	Gouda bio
Crème dessert maison vanille au lait local	Nectarine	Abricots	Compote locale du Centre Val de Loire

lundi 16 mai	mardi 17 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
Carottes bio locales râpées à l'échalote	Oeuf dur mayonnaise	<b>Batavia bio</b>	<b>Concombre local à la crème</b>
Gratin de chou fleur	<b>Marmite de colin MSC sauce citron</b>	<b>Cheesburger</b>	Boulettes mozzarella tomate sauce provençale
<b>aux pommes de terre locales et au fromage</b>	Piperade de légumes	<b>Frites et ketchup</b>	<b>Semoule bio au jus</b>
Petit Cotentin	<b>Yaourt nature sucré bio local</b>	<b>Crème anglaise</b>	<b>Mimolette bio</b>
<b>Compote locale du Centre Val de Loire</b>	<b>Banane bio</b>	<b>Brownies maison</b>	<b>Fraises locales (sous réserve)</b>

lundi 23 mai	mardi 24 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
<b>Concombres locaux vinaigrette</b>	<b>Salade piémontaise aux pommes de terre locales</b>		
Rôti de porc	<b>Poisson pané 100 % filet MSC et citron</b>	Jeu de l'Ascension	Pont de l'Ascension
<b>Tortis bio locales au beurre</b>	<b>Haricots verts bio à l'échalote</b>		
<b>Camembert bio</b>	<b>Petit Trôo (local de la laiterie de Montoire)</b>		
<b>Pomme locale</b>	Mousse au chocolat		

lundi 20 juin	mardi 21 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
<b>Salade de blé bio Arlequin</b>	<b>Duo tomates bio et maïs</b>	<b>Melon local</b>	<b>Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio</b>
Poisson pané 100 % filet et son citron	<b>Omelette bio</b>	<b>Sauté de dinde locale sauce au chorizo</b>	Pizza maison (poulet, fromage à raclette et tomates)
<b>Haricots verts bio persillés</b>	<b>Pommes de terre locales à la crème</b>	Riz paëlla (riz, petits pois, fruits de mer)	<b>Salade verte bio locale</b>
<b>Brie bio</b>	Cantafrais	<b>Mimolette bio</b>	<b>Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquin</b>
<b>Nectarine bio</b>	Mousse au chocolat au lait	Flan nature maison	<b>Compote du Centre Val de Loire locale</b>

lundi 27 juin	mardi 28 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
<b>Carottes bio locales râpées</b>	<b>Melon local</b>	<b>Concombre local à la crème</b>	<b>Tomates locales vinaigrette</b>
<b>Blanquette de poisson MSC</b>	<b>Salade de pâtes bio locales aux oeufs durs et tomates</b>	Boulettes soja tomate sauce tomate	Saucisse fumée
<b>Riz bio créole</b>	<b>Emmental bio</b>	Frites	<b>Petits pois bio cuisinés</b>
<b>Camembert bio</b>	Liégeois au chocolat	<b>Vache qui rit bio</b>	<b>Crème anglaise locale</b>
Flan nappé caramel		Nectarine	Gâteau à la noix de coco

Repas de fin d'année

lundi 04 juillet	mardi 05 juillet	jeudi 07 juillet	vendredi 08 juillet
<b>Melon local</b>	<b>Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio</b>	<b>Tomates cerise</b>	<b>Concombre local vinaigrette</b>
Bolognaise de boeuf	Nuggets de blé et citron	<b>Jambon blanc</b>	<b>Haut de cuisse de poulet local</b>
<b>Tortis locales bio au beurre</b>	<b>Carottes bio persillées</b>	<b>Chips (sachet individuel)</b>	Légumes couscous et semoule
<b>Emmental râpé bio</b>	<b>Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquin</b>	<b>Pâté Louis coque</b>	<b>Crème anglaise locale</b>
Abricots	<b>Compote de pomme locale du Centre Val de Loire</b>	<b>Pêche bio</b>	Gâteau au chocolat

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



