



Menus de la Restauration Scolaire Groupement Saumurois

Période du 27 février au 28 avril 2023

lundi 27 février	mardi 28 février	mercredi 01 mars	jeudi 02 mars	vendredi 03 mars
Céleri local rémoulade	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Potage de légumes bio	Chou rouge local vinaigrette	Salade de haricots verts bio ravigotés
Cordon bleu	Blanquette de poisson MSC	Macarons bio	Boulettes de porc sauce moutarde à l'ancienne	Dahl de lentilles bio et locales
Purée de pommes de terre	carottes au beurre bio	Sauce bolognaise	Petits pois aux carottes bio	Riz bio créole
Petit moulé	Yaourt nature sucré local	Chantailou	Fromage de chèvre local de la laiterie Jacquin	Gouda
Compote de pommes locale HVE	Kiwi bio	Banane bio	Gâteau au yaourt maison	Crème dessert maison au lait local

lundi 06 mars	mardi 07 mars	mercredi 08 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
Betteraves bio et locales vinaigrette	Carottes râpées bio vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Batavia locale vinaigrette	Salade de blé bio au maïs
Poêlée de pois chiches au curcuma	Nuggets de poisson et citron	Roti de dinde sauce Tandoori	Lasagnes	Roti de porc HVE
Pommes de terre locales	Epinards bio béchamel	Lentilles bio au jus	à la bolognaise de soja	Brocolis bio persillés
Petit suisse sucré	Petit Trôo de la laiterie de Montoire (local)	Vache qui rit	Brie bio	Mimolette bio
Pomme locale	Mousse au chocolat	Semoule au lait local	Yaourt aromatisé local	Clémentines

Menu Bretagne

lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
Salade de pommes de terre locales	Carottes râpées bio vinaigrette	Chou blanc local vinaigrette	Accras de morue	Salade batavia locale aux croûtons
Sauté de porc local au jus de pommes et confit d'oignons	Gratin de pâtes bio locales	Couscous de boulettes de soja	Sauté de boeuf local Label Rouge sauce paprika	Chili sin carne
Chou fleur bio béchamel	Lorrain	Légumes couscous et semoule	Carottes bio au jus	Riz bio créole
Yaourt Malo	Fromage de chèvre local de la laiterie Jacquin	Petit beurre	Camembert bio	Vache qui rit bio
Crêpe au sucre	Poire locale	Fromage blanc local et son sucre	Banane bio	Compote de pommes locale HVE

lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
Betteraves bio locales vinaigrette	Céleri bio rémoulade	Potage de légumes bio	Salade de pâtes bio locale au maïs	Rillettes du Mans locale et cornichons
Boulettes tomate mozzarella	Roti de dinde sauce charcutière	Pièce de poulet local au jus	Flan d'oeufs au fromage maison	Poisson meunière MSC et citron
Coquillettes bio locales au beurre	Frites	Fondue de poireaux et pommes de terre	Haricots verts persillés bio	Jeunes carottes au beurre
Chanteneige bio	Edam bio	Tendre bleu	Petit Pays local	Petit Trôo de la laiterie de Montoire (local)
Clémentines	Compote bio	Liégeois vanille	Pomme locale	Semoule au lait local

lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
Concombre local vinaigrette	Batavia locale et sa vinaigrette	Accras de morue	Radis locaux au beurre	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio
Boulettes de boeuf bio sauce kebab	Brandade de merlu	Sauté de porc local aux olives	Saucisse fumée	Tarte aux légumes
Printanière de légumes	Carré de ligueil	Tortis locaux bio au beurre	Lentilles bio locales au jus	Salade verte locale vinaigrette
Petit Moulé AFH	Clémentines	Fromage de chèvre local de la laiterie Jacquin	Mimolette bio	Yaourt nature sucré local
Crème dessert chocolat maison au lait local		Compote de fruits HVE	Entremets vanille au lait local	Banane bio

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



Repas de Pâques

lundi 03 avril	mardi 04 avril	mercredi 05 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
Betteraves bio et locales vinaigrette	Salade coleslaw locale	Segments de pomelos	Salade de pomme de terre locale au maïs et tomate	Oeuf mimosa à tartiner
Nuggets de volaille	Colin MSC sauce homardine	Aiguillettes de dinde locales sauce basquaise	Haricots verts bio	Roti de porc HVE sauce au thym
Petits pois bio au jus	Tortis bio locales au beurre	Carottes bio persillées	à la bolognaise de soja	Flageolets
Chanteneige	Yaourt nature sucré local	Brie	Edam	Crème anglaise locale
Mousse au chocolat	Pomme locale	Crème dessert caramel	Orange label global gap	Brownie maison

lundi 10 avril	mardi 11 avril	mercredi 12 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
Férial	Concombre local vinaigrette	Betteraves bio et locales vinaigrette	Macédoine de légumes mayonnaise	Carottes râpées bio vinaigrette
	Haut de cuisse de poulet local	Ravioli de légumes	Sauté de porc local à la moutarde	Dahl de lentilles bio et locales
	Ratatouille		Semoule bio à l'huile d'olive	Riz créole bio
	Tendre Bleu	Camembert bio	Yaourt nature sucré bio	Emmental bio
	crème dessert vanille maison au lait local	Compote de pommes locale	Orange label global gap	Banane bio

lundi 17 avril	mardi 18 avril	mercredi 19 avril	jeudi 20 avril	vendredi 21 avril
Céleri local rémoulade	Chou fleur crème ciboulette	Salade verte locale	Salade de blé bio carnaval	Concombre local vinaigrette
Côte de porc sauce charcutière	Colin MSC sauce aux moules	Lasagnes à la	Boulettes de boeuf sauce tomate	Sauté de dinde local sauce curcuma
Purée de légumes	Riz créole bio	Bolognaise de soja	Jardinière de légumes	Pommes noisette
Mimolette	Camembert	Bûche de lait mélangé	Yaourt nature sucré bio	Biscuit sablé
Gâteau au yaourt Maison	Compote de pommes locale	Mousse au chocolat	Pomme locale	Crème vanille maison au lait local

lundi 24 avril	mardi 25 avril	mercredi 26 avril	jeudi 27 avril	vendredi 28 avril
Salade de lentilles	Friand au fromage	Betteraves bio locales vinaigrette	Carottes râpées bio vinaigrette	Salade iceberg locale
Poisson pané 100 % filet MSC	Flan d'oeufs bio	Pâtes locales	Rôti de porc HVE sauce champignons	Hachis
Carottes persillées bio	Haricots verts bio persillés	à la carbonara	Frites au four	parmentier
Petit cotentin	Coulommiers	Emmental râpé bio	Ile	Gouda
Compote pomme fraise	Kiwi	Banane label Global Gap	flottante (crème locale)	Crème dessert caramel

