



Menus de la Restauration Scolaire Période du 1er mai au 7 juillet 2023



lundi 01 mai	mardi 02 mai	mercredi 03 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
férié	Carottes râpées bio vinaigrette	Tomates vinaigrette	Salade de lentilles bio locales vinaigrette	Betteraves bio locales au maïs
	Flan à l'emmental maison	Pâtes locales	Rôti de porc label rouge sauce champignons	Poisson pané 100 % filet label MSC
	Pommes rostis	à la carbonara	Haricots verts bio persillés	Chou fleur bio persillé
	Camembert bio	Emmental râpé bio	Gouda bio	Petit cotentin
	Yaourt aromatisé	Pomme locale	Banane label Global Gap	Semoule au lait local

lundi 08 mai	mardi 09 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
Férié	Concombre local à la crème	Salade piémontaise	Salade Iceberg locale et vinaigrette	Tomates vinaigrette au vinaigre balsamique
	Saucisse fumée	Sauté de dinde au thym	Rougail de pois triche et tofu	Marmite de colin MSC et moules sauce nantua
	Lentilles bio au jus	Courgettes à la tomate	Riz créole bio	Carottes persillées bio
	Vache qui rit	Chantailou	Emmental en dés	Crème anglaise locale
	Pomme locale	Flan chocolat	Mousse au chocolat au lait	Gâteau au yaourt Maison

lundi 15 mai	mardi 16 mai	mercredi 17 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
Concombre local à la bulgare	Tomates bio vinaigrette	Salade Iceberg locale et vinaigrette	Férié	Férié
Poêlée de fèves et champignons à la crème	Poisson pané 100 % filet label MSC	Lasagnes au saumon et aux épinards maison		
Pâtes bio	Petits pois cuisinés	Petit moulu ail et fines herbes		
Buche de chèvre cendré local	Coulommiers	Smoothie gourmand aux fruits		
Pomme locale	Flan nappé caramel			

lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
Macédoine mayonnaise	Radis et son beurre	Betteraves bio vinaigrette	Salade iceberg locale	Concombre local vinaigrette
Brandade de colin MSC et thon	Sauté de dinde local façon kebab	Jambon grillé sauce tomate	Chesseburger	Gratin de gnocchis, duo de courgettes et chèvre
Petit Cotentin	Chou fleur persillé	Lentilles bio au jus	Frites et ketchup	Petits suisses sucrés
Compote de fruits bio	Mimolette bio	Carré de l'est	Crème anglaise locale	
	Banane bio	Crème dessert caramel	Brownie maison	Fraises locales

lundi 29 mai	mardi 30 mai	mercredi 31 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
Férié	Pâté de campagne et cornichons	Salade piémontaise aux pommes de terre locales	Concombre local vinaigrette	Duo de tomates et maïs vinaigrette
	Jambon blanc	Poisson pané 100 % filet label MSC et citron	Tarte aux légumes de saison	Rôti de dinde sauce basquaise
	Purée de pommes de terre	Haricots verts bio à l'échalote	Salade verte locale vinaigrette	Brocolis persillés
	Camembert bio	Petit Trôo local de la laiterie de Montoire	Saint Paulin	Petits suisses sucrés
	Pomme locale	Mousse au chocolat	Semoule au lait maison (lait bio)	Fraises locales

Produit local 🇫🇷 Produit bio 🌿 Produit labellisé 🏆 IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC = label de pêche responsable

lundi 05 juin	mardi 06 juin	mercredi 07 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Melon (selon disponibilité)	Batavia locale	Macédoine mayonnaise	Concombre local vinaigrette à la ciboulette
Boulettes de volaille au paprika	Dahl de lentilles locales	Lasagnes à la bolognaise de boeuf et soja	Rôti de porc label rouge sauce aux oignons	Poisson pané 100 % filet label MSC
Carottes bio persillées	Riz créole bio	Yaourt nature sucré	Pommes de terre locales	Epinards béchamel
Emmental bio	Buche de chèvre cendré local	Banane	Petit cotentin Ail et Fines Herbes	Carré Liguell
Compote de fruits	Flan nappé caramel		Nectarine	Fromage blanc sucré local

lundi 12 juin	mardi 13 juin	mercredi 14 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
Betteraves bio vinaigrette	Crêpe au fromage	Rillettes du Mans locales et cornichon	Tomate bio au basilic vinaigrette	Salade de riz de Camargue façon nipoise
Poêlée de pois cassés et petits légumes	Marmite de colin MSC et moules	Jambon blanc	Rôti de dinde et mayonnaise	Boulettes de bœuf sauce provençale
Tortis bio au beurre	Purée de courgette	Haricots verts persillés	Pommes noisette	Ratatouille
Vache qui rit	Yaourt nature sucré	Camembert	Petit Trôo local de la laiterie de Montoire	Crème
Compote pomme poire	Pêche	Liégeois chocolat	Banane bio	Cake à la fleur d'oranger maison

lundi 19 juin	mardi 20 juin	mercredi 21 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
Melon local	Salade de pâtes bio locales méridionale	Concombre local vinaigrette	Pâté de campagne label rouge et cornichon	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio
Cordon bleu	Rôti de porc label rouge	Saucisse de Strasbourg	Colin label MSC sauce homardine	Pizza maison au fromage
Purée de pommes de terre	Carottes bio au beurre	Chips	Haricots beurre	Salade Iceberg locale
Camembert	Yaourt nature sucré	Crème anglaise locale	Petit cotentin	Buche de chèvre cendré local
Crème dessert vanille	Nectarine	Gâteau au yaourt	Abricots	Compote pomme fraise

lundi 26 juin	mardi 27 juin	mercredi 28 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
Salade de blé Arlequin	Duo tomates locales et maïs	Macédoine mayonnaise	Melon local	Salade Iceberg locale et vinaigrette
Poisson pané 100 % MSC filet et son citron	Flan au fromage maison	Marmite de la mer au colin et saumon MSC	Sauté de dinde local sauce au chorizo	Hachis parmentier au bœuf bio
Haricots verts Bio persillés	Pommes de terre à la crème	Bouillabaisse	Petits pois bio	Gouda bio
Carré de Liguell	Cantafrais	Petit Trôo (local de la laiterie de Montoire)	Mimolette	Pêche
Nectarine	Mousse au chocolat au lait	Yaourt aromatisé	Flan nature maison	















lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	mercredi 05 juillet	jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
Melon local	Concombre local à la crème	Pastèque	Carottes râpées bio	Tomates corse
Salade de tomates, maïs, tortis et poulet	Haché au boeuf sauce tomate	Sauté de dinde aux épices kebab	Chili sin carne	Rôti de porc (rouleau label rouge et mayonnaise)
Saint Paulin	Pommes rostis	Piperade de légumes et pommes de terre	Riz bio créole	Chips (sachet individuel)
Gâteau au chocolat maison	Vache qui rit	Carré de l'est	Camembert	Petit mouli
	Nectarine	Liégeois au chocolat	Flan nappé caramel	Pêche





Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 1er au 5 mai 2023

lundi 01 mai	mardi 02 mai	mercredi 03 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
férié	<p>Carottes râpées bio vinaigrette </p> <p>Flan à l'emmental maison</p> <p>Pommes rosti</p> <p>Camembert bio </p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Pâtes locales </p> <p>à la carbonara</p> <p>sans porc : carbonara à la dinde sans viande - végétarien : sauce fromagère</p> <p>Emmental râpé bio </p> <p>Pomme locale </p>	<p>Salade de lentilles bio locales vinaigrette </p> <p>Rôti de porc label rouge sauce champignons </p> <p>sans porc - sans viande : colin sce aux champignons végétarien : boulettes végétariennes</p> <p>Haricots verts bio persillés </p> <p>Gouda bio </p> <p>Banane label Global Gap </p>	<p>Betteraves bio locales au maïs </p> <p>Poisson pané 100 % filet label MSC </p> <p>végétarien : nuggets de blé</p> <p>Chou fleur bio persillé </p> <p>Petit cotentin</p> <p>Semoule au lait local </p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



**IGP = Indication Géographique Protégée /
AOP = Appellation d'Origine Protégée /
HVE = Haute Valeur Environnementale /
MSC : label de pêche responsable**





Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 8 au 12 mai 2023

lundi 08 mai	mardi 09 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
Férié	Concombre local à la crème	Salade piémontaise sans porc - sans viande - végétarien : salade de pdt sans jambon	Salade Iceberg locale et vinaigrette	Tomates vinaigrette au vinaigre balsamique
	Saucisse fumée sans porc : saucisse de volaille sans viande - végétarienne : omelette	Sauté de dinde au thym sans viande - végétarien : crêpe au fromage	Rougail de pois chiche et tofu	Marmite de colin MSC et moules sauce nantua
	Lentilles bio au jus	Courgettes à la tomate	Riz créole bio	végétarien : poêlée de haricots blancs aux petits légumes
	Vache qui rit	Chantailou	Emmental en dés	Carottes persillées bio
	Pomme locale	Flan chocolat	Mousse au chocolat au lait	Crème anglaise locale
				Gâteau au yaourt Maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



**IGP = Indication Géographique Protégée /
AOP = Appellation d'Origine Protégée /
HVE = Haute Valeur Environnementale /
MSC : label de pêche responsable**





Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 15 au 19 mai 2023

lundi 15 mai	mardi 16 mai	mercredi 17 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
Concombre local à la bulgare  Poêlée de fèves et champignons à la crème Pâtes bio  Buche de chèvre cendré local  Pomme locale 	Tomates bio vinaigrette  Poisson pané 100 % filet label MSC  végétarien : galette quinoa provençale Petits pois cuisinés Coulommiers Flan nappé caramel	Salade iceberg locale et vinaigrette  Lasagnes au saumon et aux épinards maison végétarien : lasagnes aux épinards, mozzarella et muscade Petit moulé ail et fines herbes Smoothie gourmand aux fruits	Féié	Féié

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



**IGP = Indication Géographique Protégée /
AOP = Appellation d'Origine Protégée /
HVE = Haute Valeur Environnementale /
MSC : label de pêche responsable**





Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 22 au 26 mai 2023

Burger Party

lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
Macédoine mayonnaise	Radis et son beurre	Betteraves bio vinaigrette	Salade iceberg locale	Concombre local vinaigrette
Brandade de colin MSC et thon	Sauté de dinde local façon kebab	Jambon grillé sauce tomate	Cheeseburger	Gratin de gnocchis,
végétarien : parmentier végétarien aux légumes d'été	sans viande- végétarien : curry de pois chiche	sans porc - sans viande : hoki sce tomate végétarien : friand au fromage	sans viande - végétarien : sticks de mozzarella panés	duo de courgettes et chèvre
Petit Cotentin	Mimolette bio	Carré de l'est	Frites et ketchup	Petits suisses sucrés
Compote de fruits bio	Banane bio	Crème dessert caramel	Crème anglaise locale	Fraises locales

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



**IGP = Indication Géographique Protégée /
AOP = Appellation d'Origine Protégée /
HVE = Haute Valeur Environnementale /
MSC : label de pêche responsable**





Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 29 mai au 2 juin 2023

lundi 29 mai	mardi 30 mai	mercredi 31 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
Férié	<p>Pâté de campagne et cornichons</p> <p>sans porc - sans viande - végétarien : oeufs durs mayonnaise</p> <p>Jambon blanc</p> <p>sans porc : jambon de dinde sans viande - végétarien : poêlée de fèves</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Camembert bio</p> <p>Pomme locale</p>	<p>Salade piémontaise aux pommes de terre locales</p> <p>Poisson pané 100 % filet label MSC et citron</p> <p>végétarien : galette quinoa provençale</p> <p>Haricots verts bio à l'échalote</p> <p>Petit Trôo (local de la laiterie de Montoire)</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Concombre local vinaigrette</p> <p>Tarte aux légumes de saison</p> <p>Salade verte locale vinaigrette</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Semoule au lait maison (lait bio)</p>	<p>Duo de tomates et maïs vinaigrette</p> <p>Rôti de dinde sauce basquaise</p> <p>sans viande - végétarien : tajine de pois chiche aux légumes</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Petits suisses sucrés</p> <p>Fraises locales</p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Produit local

Produit bio

Produit labellisé

IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC : label de pêche responsable



Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 5 au 9 juin 2023

lundi 05 juin	mardi 06 juin	mercredi 07 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Melon (selon disponibilité)	Batavia locale	Macédoine mayonnaise	Concombre local vinaigrette à la ciboulette
Boulettes de volaille au paprika	Dahl de lentilles locales	Lasagnes	Rôti de porc label rouge sauce aux oignons	Poisson pané 100 % filet label MSC
sans viande - végétarien : boulettes de soja au paprika		à la bolognaise de boeuf et soja	sans porc : rôti de dinde aux oignons sans viande - végétarien : tofu aux oignons	végétarien : nuggets de blé
Carottes bio persillées	Riz créole bio	sans viande - végétarien : lasagnes bolognaise de soja	Pommes de terre locales	Epinards béchamel
Emmental bio	Buche de chèvre cendré local	Yaourt nature sucré	Petit cotentin Ail et Fines Herbes	Carré Ligueil
Compote de fruits	Flan nappé caramel	Banane	Nectarine	Fromage blanc sucré local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Produit local

Produit bio

Produit labellisé

**IGP = Indication Géographique Protégée /
AOP = Appellation d'Origine Protégée /
HVE = Haute Valeur Environnementale /
MSC : label de pêche responsable**





Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 12 au 16 juin 2023

Menu Provence

lundi 12 juin	mardi 13 juin	mercredi 14 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
<p>Betteraves bio vinaigrette </p> <p>Poêlée de pois cassés et petits légumes</p> <p>Tortis bio au beurre </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Compote pomme poire</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Marmite de colin MSC et moules </p> <p>végétarien : omelette nature</p> <p>Purée de courgette</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Pêche</p>	<p>Rillettes du Mans locales et cornichon </p> <p>sans porc - sans viande - végétarien : carottes râpées vinaigrette</p> <p>Jambon blanc</p> <p>sans porc - sans viande : colin scc crème végétarien : quenelles natures sauce</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Camembert</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Tomate bio au basilic vinaigrette </p> <p>Rôti de dinde et mayonnaise</p> <p>sans viande : colin rôti végétarien : tarte au fromage</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Petit Trôo local de la laiterie de Montoire </p> <p>Banane bio </p>	<p><i>Salade de riz de Camargue façon niçoise</i></p> <p>végétarien : <i>salade de riz sans thon</i></p> <p><i>Boulettes de boeuf sauce provençale</i></p> <p>sans viande - végétarien : <i>boulettes de soja scc provençale</i></p> <p><i>Ratatouille</i></p> <p><i>Crème</i></p> <p><i>Cake à la fleur d'oranger maison</i></p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



IGP = Indication Géographique Protégée /
AOP = Appellation d'Origine Protégée /
HVE = Haute Valeur Environnementale /
MSC : label de pêche responsable





Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 19 au 23 juin 2023

lundi 19 juin	mardi 20 juin	mercredi 21 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
Melon local	Salade de pâtes bio locales méridionale	Concombre local vinaigrette	Pâté de campagne label rouge et cornichon	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio
Cordon bleu	Rôti de porc label rouge	Saucisse de Strasbourg	Colin label MSC sauce homardine	Pizza maison au fromage
sans viande - végétarien : croustillant fromager	sans porc : roti de dinde sans viande - végétarien : flan à l'emmental	sans porc : saucisse de volaille sans viande - végétarien : saucisse végétarienne	végétarien : tofu sce tomate	
Purée de pommes de terre	Carottes bio au beurre	Chips	Haricots beurre	Salade Iceberg locale
Camembert	Yaourt nature sucré	Crème anglaise locale	Petit cotentin	Buche de chèvre cendré local
Crème dessert vanille	Nectarine	Gâteau au yaourt	Abricots	Compote pomme fraise

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



**IGP = Indication Géographique Protégée /
AOP = Appellation d'Origine Protégée /
HVE = Haute Valeur Environnementale /
MSC : label de pêche responsable**





Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 26 au 30 juin 2023

lundi 26 juin	mardi 27 juin	mercredi 28 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
Salade de blé Arlequin	Duo tomates locales et maïs	Macédoine mayonnaise	Melon local	Salade iceberg locale et vinaigrette
Poisson pané 100 % MSC filet et son citron	Flan au fromage maison	Marmite de la mer au colin et saumon MSC	Sauté de dinde local sauce au chorizo	Hachis parmentier au boeuf bio
<i>végétarien : croque fromage</i>		<i>végétarien : poêlée de pois cassés et légumes à la crème</i>	<i>sans viande : hoki au citron végétarien : poêlée de carottes et pois</i>	<i>sans viande - végétarien : parmentier végétarien aux légumes d'été</i>
Haricots verts Bio persillés	Pommes de terre à la crème	Boullgour pilaf	Petits pois bio	
Carré de Ligeuil	Cantafrais	Petit Trôo (local de la laiterie de Montoire)	Mimolette	Gouda bio
Nectarine	Mousse au chocolat au lait	Yaourt aromatisé	Flan nature maison	Pêche

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



IGP = Indication Géographique Protégée /
AOP = Appellation d'Origine Protégée /
HVE = Haute Valeur Environnementale /
MSC : label de pêche responsable





Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 3 au 7 juillet 2023

Repas de fin d'année

lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	mercredi 05 juillet	jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
<p>Melon local </p> <p>Salade de tomates, maïs, tortis et poulet</p> <p>sans viande - végétarien : salade de tomates, maïs, tortis, oeufs durs vinaigrette</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Gâteau au chocolat maison</p>	<p>Concombre local à la crème </p> <p>Haché au boeuf sauce tomate</p> <p>sans viande - végétarien : boulettes végétariennes sauce tomate</p> <p>Pommes rostis</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Nectarine</p>	<p>Pastèque</p> <p>Sauté de dinde aux épices kebab</p> <p>sans viande - végétarien : tajine de pois chiche aux légumes</p> <p>Piperade de légumes et pommes de terre</p> <p>Carré de l'est</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Carottes râpées bio </p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz bio créole </p> <p>Camembert</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Tomates cerise</p> <p>Rôti de porc froid label rouge et mayonnaise </p> <p>sans porc - sans viande : colin vapeur et mayonnaise végétarien : tarte aux légumes</p> <p>Chips (sachet individuel)</p> <p>Petit moulé</p> <p>Pêche</p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



IGP = Indication Géographique Protégée /
AOP = Appellation d'Origine Protégée /
HVE = Haute Valeur Environnementale /
MSC : label de pêche responsable

