



## Menus de la Restauration Scolaire Période du 27 février au 28 avril 2023

lundi 27 février	mardi 28 février	mercredi 01 mars	jeudi 02 mars	vendredi 03 mars
Céleri bio rémoulade	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Potage de légumes bio	Chou rouge vinaigrette	Salade de haricots verts bio ravigotés
<b>Cordon bleu</b>	<b>Blanquette de poisson MSC</b>	Macarons bio	Boulettes de porc sœ moutarde à l'ancienne	Dahl de lentilles bio
Purée de pommes de terre	<b>Jeunes carottes au beurre</b>	Sauce bolognaise	Petits pois aux carottes bio	Riz créole bio
Petit moulé	Yaourt nature sucré bio	Chantailou	Camembert bio	Gouda
Compote de pommes bio	<b>Kiwi</b>	Banane bio	Gâteau au yaourt Maison	Flan nappé caramel

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

lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
Salade de pommes de terre locales	Carottes rapées bio vinaigrette	<b>Chou blanc local vinaigrette</b>	Accras de morue	Salade iceberg aux croûtons
<b>Sauté de porc local au jus de pommes et confit d'oignons</b>	Gratin de pâtes bio	Couscous de boulettes de soja	<b>Boulettes de boeuf sauce paprika</b>	Chili sin carne
Chou fleur béchamel	Lorrain	Légumes couscous et semoule	Carottes bio au jus	Riz bio créole
Yaourt Malo	Buchette de lait mélangé	Petit beurre	Camembert bio	Vache qui rit bio
Crêpe au sucre	<b>Poire locale</b>	Fromage blanc bio et son sucre	Banane bio	Compote pomme fraise

lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
Betteraves bio locales vinaigrette	Céleri rémoulade bio	Potage de légumes	Salade de pâtes bio au maïs	Pâté de campagne et cornichon
Boulettes de porc sœ kebab	Rôti de dinde sœ charcutière	Pièce de poulet au jus	Flan d'œufs au fromage Maison	<b>Poisson meunière MSC et citron</b>
Coquillettes bio au beurre	Frites au four	Fondue de poireaux et pommes de terre	Haricots verts bio persillés	Ratatouille
Chanteneige bio	<b>Edam</b>	Tendre bleu	<b>Petits Pays local</b>	<b>Petit Trôo de la Laiterie de Montoire (local)</b>
Clémentines	<b>Compote poire HVE</b>	Liégeois vanille	<b>Pomme locale</b>	Semoule au lait maison

lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
<b>Concombre local vinaigrette</b>	<b>Batavia locale et sa vinaigrette</b>	Accras de morue	<b>Radis locaux au beurre</b>	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio
Boulettes de boeuf bio sœ tomate	Brandade de merlu	<b>Sauté de porc local aux olives</b>	Saucisse fumée	Tarte aux légumes
Printanière de légumes		<b>Tortils locaux au beurre</b>	Lentilles bio locales au jus	<b>Salade verte locale vinaigrette</b>
Petit Moulé AFH	Carré de ligueil	Buche de lait mélangé	Mimolette	Yaourt nature sucré
Flan chocolat	Clémentines	<b>Compote de fruits HVE</b>	Entremets vanille	Banane bio

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

lundi 10 avril	mardi 11 avril	mercredi 12 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
FERIE	<b>Concombre local vinaigrette</b>	Betteraves bio vinaigrette	Macédoine de légumes mayonnaise	Carottes rapées bio vinaigrette
	Haut de cuisse de poulet	Ravioli de légumes	<b>Sauté de porc local à la moutarde</b>	Dahl de lentilles bio
	Ratatouille		Semoule bio à l'huile d'olive	Riz créole bio
	Tendre Bleu	Camembert bio	Yaourt nature sucré bio	Emmental bio
	Liégeois vanille	Compote de pommes bio	<b>Orange label global gap</b>	Banane bio

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

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





## Menus de la Restauration Scolaire

### Semaine du 27 février au 3 mars 2023

lundi 27 février	mardi 28 février	mercredi 01 mars	jeudi 02 mars	vendredi 03 mars
Céleri bio rémoulade	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Potage de légumes bio  sans potage: segments de pomelos	Chou rouge vinaigrette	Salade de haricots verts bio ravigotés
Cordon bleu  s/viande végétarien: croustillant fromager	Blanquette de poisson MSC  végétarien: pois chiche, petits pois et champignons à la crème	Macaronis bio  s/viande végétarien: sauce bolognaise à l'égréné de soja	Boulettes de porc sce moutarde à l'ancienne  s/porc s/viande: hoki à la moutarde végétarien: boulettes végétariennes à la moutarde	Dahl de lentilles bio
Purée de pommes de terre	Jeunes carottes au beurre	Sauce bolognaise	Petits pois aux carottes bio	Riz créole bio
Petit moulé Compote de pommes bio	Yaourt nature sucré bio Kiwi	Chantailou Banane bio	Camembert bio Gâteau au yaourt Maison	Gouda Flan nappé caramel

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 6 au 10 mars 2023

lundi 06 mars	mardi 07 mars	mercredi 08 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
<b>Betteraves bio vinaigrette</b>   Poêlée de pois chiches au curcuma  <b>Pommes de terre locales</b>   Petits suisses sucrés  <b>Pomme locale</b> 	<b>Carottes rapées bio vinaigrette</b>   Nuggets de poisson et citron  <i>végétarien: nuggets de blé</i>  Epinards béchamel  <b>Petit Trôo de la laiterie de Montoire (local)</b>  Mousse au chocolat	Macédoine mayonnaise  Roti de dinde scc Tandoori  <i>s/viande végétarien: flan d'oeufs à l'emmental</i>  <b>Lentilles bio au jus</b>   Vache qui rit  Semoule au lait	<b>Batavia locale vinaigrette</b>   Lasagnes à la bolognaise  <i>s/viande végétarien: lasagnes à la bolognaise de soja</i>  de boeuf et soja  Brie  Yaourt aromatisé	<b>Salade de blé bio au maïs</b>   <b>Roti de porc HVE</b>   <i>s/porc s/viande: colin scc citron végétarien: galette quinoa à la provençale</i>  Brocolis persillés  Mimolette  Clémentines

**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 13 au 17 mars 2023

lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
<b>Salade de pommes de terre locales</b>  <b>Sauté de porc local au jus de pommes et confit d'oignons</b> <i>s/porc: sauté de dinde au jus de pommes et confit d'oignons</i> <i>s/viande végétarien: omelette</i>	<b>Carottes rapées bio vinaigrette</b>  <b>Gratin de pâtes bio</b> <i>s/viande végétarien: pâtes aux fèves et champignons à la crème</i>	<b>Chou blanc local vinaigrette</b>  Couscous de boulettes de soja  Légumes couscous et semoule	<b>Accras de morue</b>  végétarien : crêpe au fromage  Boulettes de boeuf sauce paprika  <i>s/viande végétarien: poêlée de tofu, courgettes et petits pois au paprika</i>	Salade Iceberg aux croûtons  Chili sin carne  <b>Riz bio créole</b>
Chou fleur béchamel	Lorrain		<b>Carottes bio au jus</b>	
Yaourt Malo	Buchette de lait mélangé	Petit beurre	<b>Camembert bio</b>	<b>Vache qui rit bio</b>
Crêpe au sucre	<b>Poire locale</b>	<b>Fromage blanc bio et son sucre</b>	<b>Banane bio</b>	Compote pomme fraise

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 20 au 24 mars 2023

lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
<p><b>Betteraves bio locales vinaigrette</b> </p> <p>Boulettes de porc s/ce kebab</p> <p><i>s/porc: émincé de dinde s/ce kebab s/viande végétarien: tofu sauce kebab</i></p>	<p><b>Céleri rémoulade bio</b> </p> <p>Rôti de dinde s/ce charcutière</p> <p><i>s/viande végétarien: galette boulgour orientale</i></p>	<p>Potage de légumes</p> <p><i>sans potage: carottes râpées</i></p> <p>Pièce de poulet au jus</p> <p><i>s/viande végétarien: tajine de pois chiche aux légumes</i></p>	<p><b>Salade de pâtes bio au maïs</b> </p> <p>Flan d'oeufs au fromage Maison</p>	<p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p><i>s/porc s/viande végétarien: chou rouge à la mimolette</i></p> <p><b>Poisson meunière MSC et citron</b> </p> <p><i>végétarien: croustillant au fromage</i></p>
<p><b>Coquillettes bio au beurre</b> </p>	<p>Frites au four</p>	<p>Fondue de poireaux et pommes de terre</p>	<p><b>Haricots verts bio persillés</b> </p>	<p>Ratatouille</p>
<p><b>Chanteneige bio</b> </p> <p>Clémentines</p>	<p>Edam</p> <p><b>Compote poire HVE</b> </p>	<p>Tendre bleu</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p><b>Petits Pays local</b> </p> <p><b>Pomme locale</b> </p>	<p><b>Petit Trôo de la Laiterie de Montoire (local)</b> </p> <p>Semoule au lait maison</p>

**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 27 au 31 mars 2023

lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
<b>Concombre local vinaigrette</b>   <b>Boulettes de boeuf bio sce tomate</b>  <i>s/viande végétarien: boulettes végétariennes sce tomate</i>	<b>Batavia locale et sa vinaigrette</b>   Brandade de merlu <i>végétarien: parmentier de lentilles et légumes</i>	Accras de morue  <i>végétarien: sticks mozzarella</i>  <b>Sauté de porc local aux olives</b>  <i>s/porc s/viande: filet de colin aux olives</i> <i>végétarien: tofu mariné aux olives</i>	<b>Radis locaux au beurre</b>   Saucisse fumée <i>s/porc: saucisse knack de volaille</i> <i>s/viande végétarien: saucisse végétarienne</i>	<b>Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio</b>   Tarte aux légumes
Printanière de légumes		<b>Tortis locaux au beurre</b> 	<b>Lentilles bio locales au jus</b> 	<b>Salade verte locale vinaigrette</b> 
Petit Moulé AFH  Flan chocolat	Carré de ligueil  Clémentines	Buche de lait mélangé  <b>Compote de fruits HVE</b> 	Mimolette  Entremets vanille	Yaourt nature sucré  <b>Banane bio</b> 

**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 avril 2023

lundi 03 avril	mardi 04 avril	mercredi 05 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
<b>Betteraves bio vinaigrette</b> 	<b>Salade coleslaw bio</b> 	Segments de pomelos	<b>Salade de pdt locales au maïs et tomate</b> 	Oeuf mimosa à tartiner
Nuggets de volaille sans viande et végétarien : nuggets de blé	<b>Colin MSC sauce homardine</b>  <i>végétarien: poêlée de fèves et pois chiche sauce tomate</i>	Aiguillettes de dinde sauce basquaise <i>s/viande végétarien: friand au fromage</i>	<b>Haricots verts bio</b> 	<b>Roti de porc HVE sauce au thym</b>  <i>s/porc: marmite de poisson</i> <i>s/viande végétarien:</i>
<b>Petits pois bio au jus</b> 	<b>Tortis bio au beurre</b> 	<b>Carottes bio persillées</b> 	<b>à la bolognaise de soja bio</b> 	Flageolets
Chanteneige Mousse au chocolat	Yaourt nature sucré <b>Pomme locale</b> 	Brie Crème dessert caramel	Edam <b>Orange label global gap</b> 	<b>Crème anglaise locale</b>  Brownie maison

**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 10 au 14 avril 2023

lundi 10 avril	mardi 11 avril	mercredi 12 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
FERIE	<b>Concombre local vinaigrette</b> 	<b>Betteraves bio vinaigrette</b> 	Macédoine de légumes mayonnaise	<b>Carottes râpées bio vinaigrette</b> 
	Haut de cuisse de poulet  <i>s/viande : poisson rôti végétarien: mijoté de pois cassés</i>	Ravioli de légumes	<b>Sauté de porc local à la moutarde</b>  <i>s/porc: sauté de dinde à la moutarde s/viande végétarien: omelette à la moutarde</i>	<b>Dahl de lentilles bio</b> 
	Ratatouille		<b>Semoule bio à l'huile d'olive</b> 	<b>Riz créole bio</b> 
	Tendre Bleu  Liégeois vanille	<b>Camembert bio</b>  <b>Compote de pommes bio</b> 	<b>Yaourt nature sucré bio</b>  <b>Orange label global gap</b> 	<b>Emmental bio</b>  <b>Banane bio</b> 

**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 17 au 21 avril 2023

lundi 17 avril	mardi 18 avril	mercredi 19 avril	jeudi 20 avril	vendredi 21 avril
<p><b>Céleri local rémoulade</b> </p> <p>Côte de porc scc charcutière</p> <p><i>s/porc s/viande: blanquette de poisson végétarien: feuilleté au fromage</i></p>	<p>Chou fleur crème ciboulette</p> <p><b>Colin MSC sauce aux moules</b> </p> <p><i>végétarien: pois chiche à la provençale</i></p>	<p><b>Salade verte locale</b> </p> <p>Lasagnes à la</p>	<p><b>Salade de blé bio carnaval</b> </p> <p>Boulettes de boeuf sauce tomate</p> <p><i>s/viande végétarien: boulettes végétariennes à la tomate</i></p>	<p><b>Concombre local vinaigrette</b> </p> <p>Sauté de dinde sauce curcuma</p> <p><i>s/viande végétarien: poêlée de haricots verts et lentilles au curcuma</i></p>
<p>Purée de légumes</p>	<p><b>Riz créole bio</b> </p>	<p>Bolognaise de soja</p>	<p>Jardinière de légumes</p>	<p>Pommes noisette</p>
<p>Mimolette</p> <p>Gâteau au yaourt Maison</p>	<p>Camembert</p> <p>Compote pomme abricot</p>	<p>Buche de lait mélangé</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><b>Yaourt nature sucré bio</b> </p> <p><b>Pomme locale</b> </p>	<p>Biscuit sablé</p> <p>Crème vanille maison</p>

**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 24 au 28 avril 2023

lundi 24 avril	mardi 25 avril	mercredi 26 avril	jeudi 27 avril	vendredi 28 avril
Salade de lentilles	Friand au fromage	<b>Betteraves bio locales vinaigrette</b>	<b>Carottes râpées bio vinaigrette</b>	<b>Salade iceberg locale</b>
<b>Poisson pané 100 % filet label MSC</b>	<b>Flan d'oeufs bio</b>	<b>Pâtes locales</b>	<b>Rôti de porc label HVE sauce champignons</b>	Hachis
végétarien: nuggets de blé			s/porc: rôti de dinde sce champignons s/viande végétarien: tarte aux champignons	s/viande végétarien: parmentier aux lentilles et aux légumes
<b>Carottes persillées bio</b>	<b>Haricots verts bio persillés</b>	à la carbonara	Frites au four	parmentier
		s/porc s/viande végétarien: sauce tofu à la crème		
Petit cotentin	Coulommiers	<b>Emmental râpé bio</b>	<b>Ile (crème locale)</b>	Gouda
Compote pomme fraise	Crème dessert chocolat	<b>Banane label Global Group</b>	flottante	Kiwi

**Produit local**



**Produit bio**



**Produit labellisé**



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

