



## Menus de la Restauration Scolaire Période du 2 janvier au 24 février 2023



Fête des rois et des reines

lundi 02 janvier	mardi 03 janvier	mercredi 04 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier
Betteraves locales vinaigrette	Salade iceberg locale vinaigrette	Potage de légumes	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Carottes râpées bio
Carbonnade de boeuf local	Brandade	Sauté de poulet local sauce crème	Boulettes mozzarella tomate sauce provençale	Saucisse fumée
Rostis	de colin MSC et de thon	Riz créole	Haricots verts bio persillés	Coquillettes bio
Emmental	Camembert	Chantailou	Buchette de lait mélangé	Petit cotentin
Mousse au chocolat au lait	Compote de pommes HVE	Banane bio	Kiwi	Galettes des rois

lundi 09 janvier	mardi 10 janvier	mercredi 11 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
Céleri local rémoulade	Crêpe au fromage	Salade de haricots verts et thon	Batavia locale vinaigrette	Pâté de campagne et cornichon
Roti de porc	Sauté de dinde au jus	Saucisse de Strasbourg	Lasagnes aux lentilles bio	Poisson pané MSC et citron
Purée de pommes de terre	Carottes persillées bio	Frites	Et aux légumes	Brocolis persillés
Petit moulé	Petit Trôo de la laiterie de Montoire (local)	Vache qui rit bio	Brie bio	Gouda bio
Flan nappé caramel	Pomme locale	Compote pomme fraise	Yaourt aromatisé	Orange label global gap

Animation Alsace

lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	mercredi 18 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
Carottes râpées bio vinaigrette	Potage potiron	Chou blanc local vinaigrette	Salade de pommes de terre aux œufs durs et tomates	Flammekuesche
Hachis	Colombo de poisson MSC	Merguez	Nuggets de blé et citron	Choucroute
Parmentier bio	Riz bio créole	Légumes couscous et semoule	Haricots verts bio persillés	
Carré de Ligueil	Buchette chèvre locale	Petit beurre	Vache picon	Munster AOP
Crème dessert vanille	Poire locale	Petits suisses aux fruits	Kiwi	Compote pomme prune

lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	mercredi 25 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
Potage de légumes bio	Betteraves bio locales vinaigrette	Rillettes label du Mans et cornichons	Salade de riz bio au maïs	Céleri bio rémoulade
Rôti de dinde sœ à l'italienne	Poisson meunière MSC et citron	Sauté de poulet au jus	Flan d'œufs au fromage	Rôti de porc
Frites	Jeunes carottes au beurre	Fondue de poireaux et pommes de terre	Epinard bio béchamel	Purée de légumes
Emmental bio	Petit Moulé	Tendre bleu	Camembert	Crème anglaise locale
Compote bio	Yaourt aromatisé	Liégeois vanille	Pomme locale	Gâteau au chocolat Maison

Chandeleur

lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	mercredi 01 février	jeudi 02 février	vendredi 03 février
Pâté de campagne et cornichons	Potage Potiron	Radis locaux au beurre	Chou rouge local et mimolette vinaigrette	Salade verte locale vinaigrette
Boulettes de boeuf bio à la hongroise	Fricassée de poisson MSC à la crème	Sauté de porc local aux olives	Dahl de lentilles bio locales	Tartiflette (pdt locales)
Haricots verts bio persillés	Purée d'épinard	Semoule bio au jus	Riz bio créole	au fromage à raclette
Brie	Yaourt nature sucré	Buche de lait mélangé	Petit troo de la laiterie de Montoire (local)	Fromage blanc local de la laiterie de Montoire
Orange label global gap	Crêpe au sucre	Smoothie gourmand pêche	Banane bio	à la myrtille

Animation Montagne

lundi 06 février	mardi 07 février	mercredi 08 février	jeudi 09 février	vendredi 10 février
Macédoine mayonnaise	Potage de légumes bio	Friand au fromage	Salade verte locale et maïs	Rillettes label du Mans et cornichons
Nuggets de volaille	Lasagnes	Aiguillette de dinde sauce basquaise	Boulettes végétariennes aux épices	Roti de porc sauce moutarde
Chou fleur persillé	à la bolognaise	Carottes bio persillées	Semoule et légumes couscous	Petits pois
Sablé de Retz	Brie	Camembert bio	Fromage de chèvre local	Edam bio
Mousse au chocolat	Poire	Novly chocolat	Flan nature maison	Pomme locale

lundi 13 février	mardi 14 février	mercredi 15 février	jeudi 16 février	vendredi 17 février
Salade de pâtes bio au pesto rouge	Potage de courge au boursin	Salade de pommes de terre locale	Céleri local rémoulade	Carottes râpées bio vinaigrette
Marmite de poisson MSC	Riz cantonais	Haricots verts bio	Pizza reine maison	Tartiflette (pdt locales)
Purée de brocolis	végétarien	à la bolognaise	Salade verte locale	au fromage à raclette
Brie	Emmental bio	crème anglaise locale	Yaourt nature sucré bio	Fromage blanc sucré
Compote de pommes poires HVE	Liégeois vanille	Gâteau au chocolat	banane Bio	Orange label global gap

lundi 20 février	mardi 21 février	mercredi 22 février	jeudi 23 février	vendredi 24 février
Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Betteraves bio et locales vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette locales	Salade de blé bio carnaval	Chou blanc local vinaigrette
Boulettes de boeuf au paprika	Hachis parmentier végétarien	Dos de colin MSC au citron	Roti de dinde sauce tomate	Sauté de porc local à la dijonnaise
Carottes bio au beurre		Riz bio créole	Chou fleur persillé	Purée de potiron
Buche de lait mélangé	Vache qui rit	Tendre Bleu	Yaourt nature sucré	Crème anglaise locale
Pomme locale	Compote de pommes HVE	Mousse au chocolat	Banane bio	Gâteau maison à la noix de coco

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 2 au 6 janvier 2023

*Fête des rois et des reines*

lundi 02 janvier	mardi 03 janvier	mercredi 04 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier
<b>Betteraves locales vinaigrette</b>	<b>Salade iceberg locale vinaigrette</b>	Potage de légumes  <i>s/potage : Segments de pomelos</i>	<b>Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio</b>	<b>Carottes râpées bio</b>
<b>Carbonnade de boeuf local</b>	Brandade	<b>Sauté de poulet local sauce crème</b>	Boulettes mozzarella tomate sauce provençale	Saucisse fumée
<i>s/viande - végétarien : Flan maison</i>	<b>de colin MSC et de thon</b>	<i>s/viande - végétarien : Poêlée de pois chiches aux champignons</i>		<i>s/porc s/viande - végétarien : Saucisse végétarienne</i>
Rostis	<i>végétarien : Parmentier aux lentilles et légumes</i>	Riz créole	<b>Haricots verts bio persillés</b>	<b>Coquillettes bio</b>
Emmental	Camembert	Chantailou	Buchette de lait mélangé	Petit cotentin
Mousse au chocolat au lait	<b>Compote de pommes HVE</b>	<b>Banane bio</b>	Kiwi	<b>Galettes des rois</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 9 au 13 janvier 2023



lundi 09 janvier	mardi 10 janvier	mercredi 11 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
<b>Céleri local rémoulade</b>	Crêpe au fromage	Salade de haricots verts et thon	<b>Batavia locale vinaigrette</b>	Pâté de campagne et cornichon
		<i>végétarien :</i> Salade de haricots verts ravigotés		<i>s/porc - s/viande - végétarien :</i> Œufs durs mayonnaise
Rôti de porc	Sauté de dinde au jus	Saucisse de Strasbourg	<b>Lasagnes aux lentilles bio</b>	<b>Poisson pané MSC et citron</b>
<i>s/porc :</i> Rôti de dinde <i>s/viande - végétarien :</i> Galette de quinoa à la provençale	<i>s/viande - végétarien :</i> Croustillant fromager	<i>s/porc - s/viande - végétarien :</i> Roulé végétal façon merguez		<i>végétarien :</i> Pané de blé, fromage et épinards
Purée de pommes de terre	<b>Carottes persillées bio</b>	Frites	Et aux légumes	Brocolis persillés
Petit moulé	<b>Petit Trôo de la laiterie de Montoire (local)</b>	<b>Vache qui rit bio</b>	<b>Brie bio</b>	<b>Gouda bio</b>
Flan nappé caramel	<b>Pomme locale</b>	Compote pomme fraise	Yaourt aromatisé	<b>Orange label global gap</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 16 au 20 janvier 2023



lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	mercredi 18 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
<p><b>Carottes râpées bio vinaigrette</b> </p> <p>Hachis</p> <p><b>Parmentier bio</b> </p> <p><i>s/viande - végétarien : Parmentier aux lentilles et légumes</i></p> <p>Carré de Liguail</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Potage potiron</p> <p><i>s/potage : Macédoine mayonnaise</i></p> <p><b>Colombo de poisson MSC</b> </p> <p><i>végétarien : Curry de pois chiches</i></p> <p><b>Riz bio créole</b> </p> <p><b>Buchette chèvre locale</b> </p> <p><b>Poire locale</b> </p>	<p><b>Chou blanc local vinaigrette</b> </p> <p>Merguez</p> <p><i>s/viande - végétarien : Boulettes végétariennes aux épices</i></p> <p>Légumes couscous et semoule</p> <p>Petit beurre</p> <p>Petits suisses aux fruits</p>	<p><b>Salade de pommes de terre aux œufs durs et tomates</b> </p> <p>Nuggets de blé et citron</p> <p><b>Haricots verts bio persillés</b> </p> <p>Vache picon</p> <p>Kiwi</p>	<p><b>Flammekuesche</b></p> <p><i>s/porc - s/viande - végétarien : Pizza au fromage</i></p> <p><b>Choucroute</b></p> <p><i>s/porc - s/viande - végétarien : Saucisse végétarienne</i></p> <p><b>Munster AOP</b> </p> <p><b>Compote pomme prune</b></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 23 au 27 janvier 2023

lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	mercredi 25 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
<b>Potage de légumes bio</b>  <i>s/potage :</i> Chou fleur vinaigrette  <b>Rôti de dinde sce à l'italienne</b>  <i>s/viande - végétarien :</i> Tarte aux légumes maison  Frites  <b>Emmental bio</b>  <b>Compote bio</b>	<b>Betteraves bio locales vinaigrette</b>  <b>Poisson meunière MSC et citron</b>  <i>végétarien :</i> Galette pané pois et légumes  Jeunes carottes au beurre  Petit Moulé  Yaourt aromatisé	<b>Rillettes label du Mans et cornichons</b>  <i>s/porc - s/viande - végétarien :</i> Carottes râpées vinaigrette  Sauté de poulet au jus  <i>s/viande - végétarien :</i> Friand au fromage  Fondue de poireaux et pommes de terre  Tendre bleu  Liégeois vanille	<b>Salade de riz bio au maïs</b>  Flan d'oeufs au fromage  <b>Epinard bio béchamel</b>  Camembert  <b>Pomme locale</b>	<b>Céleri bio rémoulade</b>  Rôti de porc  <i>s/porc :</i> Rôti de dinde <i>s/viande - végétarien :</i> Steak de soja  Purée de légumes  <b>Crème anglaise locale</b>  Gâteau au chocolat 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 30 janvier au 3 février 2023



Chandeleur

Animation montagne 

lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	mercredi 01 février	jeudi 02 février	vendredi 03 février
<p>Pâté de campagne et cornichons</p> <p><i>s/porc - s/viande - végétarien : Carottes râpées vinaigrette</i></p> <p><b>Boulettes de boeuf bio à la hongroise</b> </p> <p><i>s/viande - végétarien : Boulettes de soja à la hongroise</i></p> <p><b>Haricots verts bio persillés</b> </p> <p>Brie</p> <p><b>Orange label global gap</b> </p>	<p>Potage Potiron</p> <p><i>s/potage : Betteraves vinaigrette</i></p> <p><b>Fricassée de poisson MSC à la crème</b> </p> <p><i>végétarien : Poêlée de fèves et carottes à la crème</i></p> <p>Purée d'épinard</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p><b>Crêpe au sucre</b></p>	<p><b>Radis locaux au beurre</b> </p> <p><b>Sauté de porc local aux olives</b> </p> <p><i>s/porc - s/viande - végétarien : Poêlée de légumes grillés et pois chiches</i></p> <p><b>Semoule bio au jus</b> </p> <p>Buche de lait mélangé</p> <p>Smoothie gourmand pêche</p>	<p><b>Chou rouge local et mimolette vinaigrette</b> </p> <p><b>Dahl de lentilles bio locales</b> </p> <p><b>Riz bio créole</b> </p> <p><b>Petit troo de la laiterie de Montoire (local)</b> </p> <p><b>Banane bio</b> </p>	<p><b>Salade verte locale vinaigrette</b> </p> <p><b>Tartiflette (pdt locales)</b> </p> <p><i>s/viande - végétarien : Tartiflette sans viande</i></p> <p><b>au fromage à raclette</b></p> <p><b>Fromage blanc local de la laiterie de Montoire</b> </p> <p><b>à la myrtille</b></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 6 au 10 février 2023

lundi 06 février	mardi 07 février	mercredi 08 février	jeudi 09 février	vendredi 10 février
Macédoine mayonnaise	<b>Potage de légumes bio</b>	Friand au fromage	<b>Salade verte locale et maïs</b>	<b>Rillettes label du Mans et cornichons</b>
	<i>S/potage : salade de haircots verts vinaigrette</i>			<i>S/porc, S/viande et végétarien : carottes râpées vinaigrette</i>
Nuggets de volaille	Lasagnes	Aiguillette de dinde sauce basquaise	Boulettes végétariennes aux épices	Roti de porc sauce moutarde
<i>S/viande et végétarien : nuggets de blé</i>	<i>S/viande et végétarien : lasagnes épinards fromage</i>	<i>S/viande et végétarien : tarte aux légumes maison</i>		<i>S/porc S/viande et végétarien : croque fromage</i>
Chou fleur persillé	à la bolognaise	<b>Carottes bio persillées</b>	Semoule et légumes couscous	Petits pois
Sablé de Retz	Brie	<b>Camembert bio</b>	<b>Fromage de chèvre local</b>	<b>Edam bio</b>
Mousse au chocolat	Poire	Novly chocolat	Flan nature maison	<b>Pomme locale</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 13 au 17 février 2023

lundi 13 février	mardi 14 février	mercredi 15 février	jeudi 16 février	vendredi 17 février
<b>Salade de pâtes bio au pesto rouge</b>	Potage de courge au boursin  s/potage : Segments de pomelos	<b>Salade de pommes de terre locale</b>	<b>Céleri local rémoulade</b>	<b>Carottes râpées bio vinaigrette</b>
<b>Marmite de poisson MSC</b>	Riz cantonnais	<b>Haricots verts bio</b>	Pizza reine maison	<b>Tartiflette (pdt locales)</b>
<i>s/viande et végétarien :            quenelles natures sauce            crème</i>		<b>Haricots verts bio</b>	<i>s/porc s/viande - végétarien :            Pizza au fromage</i>	<i>s/viande - végétarien :            Tartiflette sans viande</i>
Purée de brocolis	végétarien	<i>s/viande et végétarien :            bolognaise de soja</i>	<b>Salade verte locale</b>	au fromage à raclette
Brie	<b>Emmental bio</b>	<b>crème anglaise locale</b>	<b>Yaourt nature sucré bio</b>	Fromage blanc sucré
<b>Compote de pommes poires HVE</b>	Liégeois vanille	Gateau au chocolat	<b>banane Bio</b>	<b>Orange label global gap</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 20 au 24 février 2023

lundi 20 février	mardi 21 février	mercredi 22 février	jeudi 23 février	vendredi 24 février
<b>Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio</b> Boulettes de boeuf au paprika <i>s/viande - végétarien : boulettes végétariennes sauce paprika</i> <b>Carottes bio au beurre</b> Buche de lait mélangé <b>Pomme locale</b>	<b>Betteraves bio et locales vinaigrette</b> Hachis parmentier végétarien  Vache qui rit <b>Compote de pommes HVE</b>	<b>Carottes râpées vinaigrette locales</b> <b>Dos de colin MSC au citron</b>  <i>végétarien : Curry de pois chiche</i> <b>Riz bio créole</b> Tendre Bleu Mousse au chocolat	<b>Salade de blé bio carnaval</b> Roti de dinde sauce tomate  <i>s/viande - végétarien : Tarte aux légumes maison</i> Chou fleur persillé Yaourt nature sucré <b>Banane bio</b>	<b>Chou blanc local vinaigrette</b> <b>Sauté de porc local à la dijonnaise</b>  <i>S/porc s/viande - végétarien : omelette sauce moutarde</i> Purée de potiron <b>Crème anglaise locale</b> Gateau maison à la noix de coco

**Produit local**

**Produit bio**

**Produit labellisé**

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

