



# Menus de la Restauration Scolaire

## Période du 21 avril au 16 mai 2025

lundi 21 avril	mardi 22 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril
Férié	<b>Oeuf MEA mimosa à tartiner</b>	<b>Betteraves bio au maïs à la vinaigrette</b>	<b>Taboulé oriental à la semoule bio</b>
	Paupiette à la dinde sauce au thym	<b>Coquillettes bio</b>	<b>Poisson pané MSC et son citron</b>
	Flageolets	<b>à la bolognaise de pois bio</b>	<b>Epinards CE2 à la béchamel</b>
	<b>Crème anglaise locale</b>	<b>Emmental râpé bio</b>	<b>Gouda bio</b>
	Gâteau au chocolat et oeufs en chocolat	<b>Pomme HVE</b>	Compote pomme fraise

lundi 28 avril	mardi 29 avril	jeudi 01 mai	vendredi 02 mai
<b>Concombre HVE à la crème</b>	<b>Salade de lentilles bio et lardons</b>	Férié	<b>Tomates vinaigrette HVE au vinaigre balsamique</b>
Emincé de cuisse de poulet aux herbes de Provence	<b>Boulettes au boeuf bio sauce tomate au basilic</b>		Nuggets de blé
Purée de pommes de terre	<b>Haricots vert bio persillés</b>		<b>Carottes CE2 persillées</b>
<b>Buchette de chèvre local de la fromagerie Jacquin</b>	<b>Vache qui rit bio</b>		<b>Saint Nectaire AOP</b>
Yaourt aromatisé	<b>Banane bio</b>		<b>Semoule au lait (au lait bio)</b>

lundi 05 mai	mardi 06 mai	jeudi 08 mai	vendredi 09 mai
Pâté de volaille	Salade verte et croûtons vinaigrette provençale (aux poivrons)	Férié	<b>Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette</b>
Ravioli aux 6 légumes	<b>Rôti de boeuf bio sauce ketchup</b>		<b>Filet de colin MSC sauce homardine</b>
<b>Emmental bio râpé</b>	Pomme rosti		<b>Purée de courgette CE2</b>
Biscuit	<b>Mimolette bio</b>		<b>Verre de lait bio</b>
<b>Compote HVE</b>	<b>Pomme HVE</b>		Gâteau au yaourt

lundi 12 mai	mardi 13 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
<b>Tomates HVE et vinaigrette aux fines herbes</b>	<b>Concombre HVE vinaigrette</b>	Radis à la crème de ciboulette	Crêpe jambon emmental
Anneaux d'encornets sauce nantua	Saucisse de Strasbourg	Boulettes tomate mozzarella sauce tomate	<b>Sauté de dinde BBC aux épices cajun</b>
<b>Tortis locaux et bio</b>	<b>Petits pois CE2 cuisinés</b>	<b>Haricots verts persillés CE2</b>	<b>Carottes au beurre CE2</b>
<b>Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquin</b>	Tomme blanche	<b>Gouda bio</b>	Chantilly
Mousse au chocolat au lait	<b>Banane bio</b>	Flan nappé caramel	<b>Fraises locales</b>

Pour en savoir plus sur nos menus, **FLASHEZ CE QR CODE :**



### Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local

Produit bio

Produit labellisé

AOP = Appellation d'Origine Protégée  
BBC = Bleu Blanc Cœur  
CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles  
HVE = Haute Valeur Environnementale  
IGP = Indication Géographique Protégée  
LR = Label Rouge  
MEA = Mieux Etre Animal  
MSC = label de pêche responsable



# Menus de la Restauration Scolaire

## Période du 19 mai au 13 juin 2025

Burger Party			
lundi 19 mai	mardi 20 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
<b>Concombre HVE vinaigrette huile d'olive</b> <b>Rôti issu de porc LR au thym</b> Gratin de pommes de terre, courgettes et aubergines à la mozzarella Vache qui rit Compote pomme banane	<b>Carottes bio râpées vinaigrette à l'échalote</b> <b>Dahl de lentilles bio</b> Riz créole Camembert Crème dessert vanille	<b>Salade Iceberg vinaigrette</b> <b>Cheese burger</b> <b>Frites et ketchup et mayonnaise</b> <b>Cookie</b> <b>Milkshake chocolat banane</b>	<b>Salade de pâtes locales bio au pesto rouge</b> <b>Poisson MSC meunière et citron</b> <b>Chou fleur CE2 en gratin</b> Suisse sucré Fraises locales
lundi 26 mai	mardi 27 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
<b>Duo tomates HVE et maïs vinaigrette</b> Boulettes au porc sauce estragon <b>Petits pois bio</b> <b>Petit Trôo (local de la laiterie de Montoire)</b> Yaourt aromatisé	Salade de pois chiches Cordon bleu <b>Brocolis bio persillés</b> <b>Cantal AOP</b> <b>Banane bio</b>	Férié	Pont
lundi 02 juin	mardi 03 juin	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin
<b>Carottes râpées bio vinaigrette</b> <b>Colin MSC sauce citron</b> <b>Epinards CE2 et pommes de terre à la béchamel</b> Suisse sucré <b>Pomme HVE</b>	<b>Tomates HVE et vinaigrette à l'huile d'olive</b> Colombo de pois chiche <b>Coquillettes bio au beurre</b> <b>Emmental râpé bio</b> <b>Fromage blanc local straciatella</b>	<b>Macédoine CE2 mayonnaise</b> Emincé de poulet sauce aux épices espagnoles Riz façon paëlla (porc) Camembert Flan au chocolat	<b>Taboulé oriental à la menthe (semoule bio)</b> Jambon blanc Ratatouille <b>Edam bio</b> Fruit de saison
lundi 09 juin	mardi 10 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
Férié	<b>Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette</b> <b>Gratin de torsades bio piperade et mozzarella</b> <b>Tomme noire IGP</b> <b>Compote de pommes HVE</b>	<b>Carottes râpées bio vinaigrette</b> Roti de porc Purée de pommes de terre Biscuit (broyé du Poitou) <b>Fromage blanc sucré local</b>	Salade de perles, tomates et maïs <b>Poisson pané MSC et son citron</b> <b>Brocolis bio persillés</b> <b>Saint Nectaire AOP</b> Melon

Pour en savoir plus sur nos menus, FLASHEZ CE QR CODE :



### Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local

Produit bio

Produit labellisé

AOP = Appellation d'Origine Protégée  
 BBC = Bleu Blanc Cœur  
 CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles  
 HVE = Haute Valeur Environnementale  
 IGP = Indication Géographique Protégée  
 LR = Label Rouge  
 MEA = Mieux Etre Animal  
 MSC = label de pêche responsable

# Menus de la Restauration Scolaire

## Période du 16 juin au 4 juillet 2025

Escale aux Antilles			
lundi 16 juin	mardi 17 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
<b>Rillettes de poisson blanc MSC</b> Boulettes au porc sauce au thym <b>Haricots verts persillés bio</b> Vache qui rit Fruit de saison	<b>Tomates HVE vinaigrette au Xérès</b> Cake cuisiné par nos chefs Salade de pommes de terre ravigotée Brie Compote pomme banane	<b>Accras de morue</b> <b>Poulet coco curry</b> <b>Riz créole</b> <b>Yaourt nature</b> <b>Flan coco</b>	<b>Concombre HVE vinaigrette</b> <b>Colin MSC sauce nantua</b> <b>Purée de courgettes CE2</b> <b>Mimolette bio</b> <b>Banane bio</b>
lundi 23 juin	mardi 24 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
Salade verte vinaigrette Lasagnes aux légumes <b>Camembert bio</b> Gélifié vanille	<b>Tomates HVE vinaigrette</b> <b>Rôti de boeuf bio froid</b> <b>Salade de riz bio à la méridionale</b> Yaourt aromatisé Fruit de saison	Pâté de campagne et cornichon <b>Colin label MSC sauce colombo</b> Purée de pommes de terre Petit cotentin <b>Melon HVE</b>	<b>Concombre HVE vinaigrette à la menthe</b> <b>Sauté de poulet BBC basquaise</b> Ratatouille Tomme blanche Compote pomme fraise
Pique-nique de fin d'année			
lundi 30 juin	mardi 01 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
Salade de blé Arlequin Jambon blanc <b>Petits pois bio</b> Brie Fruit de saison	Salade verte et croûtons vinaigrette Cake cuisiné par nos chefs Salade de pommes de terre, maïs et tomates <b>Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquin</b> Mousse au chocolat au lait	<b>Melon HVE</b> Roti de dinde et ketchup <b>Salade de haricots verts bio vinaigrette</b> Crème anglaise Gâteau maison aux pépites de chocolat	<b>Tomates cerise</b> <b>Sandwich pain de mie au thon (à garnir)</b> <b>Chips</b> <b>Edam bio</b> <b>Abricots</b>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

*Nous vous souhaitons de belles vacances d'été !*

Pour en savoir plus sur nos menus, FLASHEZ CE QR CODE :



### Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

**Origine de toutes nos viandes : FRANCE**

Produit local 
Produit bio 
Produit labellisé

**AOP** = Appellation d'Origine Protégée  
**BBC** = Bleu Blanc Cœur  
**CE2** = Certification Environnementale niveau 2  
**GlobalG.A.P.** = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles  
**HVE** = Haute Valeur Environnementale  
**IGP** = Indication Géographique Protégée  
**LR** = Label Rouge  
**MEA** = Mieux Etre Animal  
**MSC** = label de pêche responsable