



Menus de la Restauration Scolaire Période du 1er Mai au 7 Juillet 2023

| lundi 01 mai | mardi 02 mai | jeudi 04 mai | vendredi 05 mai |
|--------------|---------------------------------|---|------------------------------------|
| Férié | Carottes râpées bio vinaigrette | Salade de lentilles bio locales vinaigrette | Batteraves bio locales au maïs |
| | Flan à l'emmental maison | Rôti de porc label rouge sauce champignons | Poisson pané 100 % filet label MSC |
| | Pommes rosti | Haricots verts bio persilles | Chou fleur bio persille |
| | Camembert bio | Gourds bio | Petit contentin |
| | Yaourt aromatisé | Banane label Global Gap | Semoule au lait local |

| lundi 08 mai | mardi 09 mai | jeudi 11 mai | vendredi 12 mai |
|--------------|----------------------------|--------------------------------------|---|
| Férié | Concombre local à la crème | Salade iceberg locale et vinaigrette | Tomates vinaigrette au vinaigre balsamique |
| | Saucisse fumée | Rougail de pois chiche et tofu | Marmite de colin MSC et moules sauce nantua |
| | Lentilles bio au jus | Riz creole bio | Carottes persillées bio |
| | Vache qui rit | Emmental en dés | Crème anglaise locale |
| | Pomme locale | Mousse au chocolat au lait | Gâteau au yaourt Maison |

| lundi 15 mai | mardi 16 mai | jeudi 18 mai | vendredi 19 mai |
|---|------------------------------------|--------------|-----------------|
| Concombre local à la bulgare | Tomates bio vinaigrette | Férié | Pont |
| Poêlée de fèves et champignons à la crème | Poisson pané 100 % filet label MSC | | |
| Macaronis bio | Petits pois cuisinés | | |
| Buche de chèvre cendré local | Coulommiers | | |
| Pomme locale | Flan nappé caramel | | |

Repas Burger

| lundi 22 mai | mardi 23 mai | jeudi 25 mai | vendredi 26 mai |
|-------------------------------|----------------------------------|-----------------------|-----------------------------|
| Macédoine mayonnaise | Radis et son beurre | Salade iceberg locale | Concombre local vinaigrette |
| Brandade de colin MSC et thon | Sauté de dinde local façon kebab | Cheeseburger | Gratin de gnocchis. |
| Petit Contentin | Chou fleur persillé | Frites et ketchup | duo de courgettes et chèvre |
| Compote de fruits bio | Mimolette bio | Crème anglaise locale | Petits suisses sucrés |
| | Banane bio | Brownie maison | Fraises locales |

| lundi 29 mai | mardi 30 mai | jeudi 01 juin | vendredi 02 juin |
|--------------|--------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| Férié | Pâté de campagne et cornichons | Concombre local vinaigrette | Duo de tomates et maïs vinaigrette |
| | Jambon blanc | Tarte aux légumes de saison | Rôti de dinde sauce basquaise |
| | Purée de pommes de terre | Salade verte locale vinaigrette | Brocolis persillés |
| | Camembert bio | Saint Paulin | Petits suisses sucrés |
| | Pomme locale | Semoule au lait maison (lait bio) | Fraises locales |

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau et volaille sont d'origine française

Produit local



Produit bio



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



Menus de la Restauration Scolaire Période du 1er Mai au 7 Juillet 2023

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

Menu Provence

| lundi 12 juin | mardi 13 juin | jeudi 15 juin | vendredi 16 juin |
|---|---------------------------------------|---|--|
| Betteraves bio vinaigrette | Crêpe au fromage | Tomate bio au basilic vinaigrette | Salade de riz de Camargue façon nigoise |
| Poêlée de pois cassés et petits légumes | Marmite de colin MSC et moules | Rôti de dinde et mayonnaise | Boulettes de boeuf sauce provençale |
| Tortis bio au beurre | Purée de courgette | Pommes noisette | Ratatouille |
| Vache qui rit | Yaourt nature sucré | Petit Trôo local de laiterie de Montoire | Crème |
| Compote pomme poire | Pêche | Banane bio | Cake à la fleur d'oranger maison |

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

| lundi 26 juin | mardi 27 juin | jeudi 29 juin | vendredi 30 juin |
|---|------------------------------------|--|---|
| Salade de blé Arlequin | Duo tomates locales et maïs | Melon local | Salade iceberg locale et vinaigrette |
| Poisson pané 100 % MSC filet et son citron | Flan au fromage maison | Sauté de dinde local sauce au chorizo | Hachis parmentier au boeuf bio |
| Haricots verts Bio persillés | Pommes de terre à la crème | Petits pois bio | Gouda bio |
| Carré de Ligeuil | Cantafrais | Mimolette | Pêche |
| Nectarine | Mousse au chocolat au lait | Flan nature maison | |

Repas de fin d'année

| lundi 03 juillet | mardi 04 juillet | jeudi 06 juillet | vendredi 07 juillet |
|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| Melon local | Concombre local à la crème | Carottes râpées bio | Tomates cerise |
| Salade de tomates, maïs, tortis et poulet | Haché au boeuf sauce tomate | Chili sin carne | Rôti de porc froid label rouge et mayonnaise |
| Saint Paulin | Pommes rostis | Riz bio créole | Chips (sachet individuel) |
| Gâteau au chocolat maison | Vache qui rit | Camembert | Petit moulé |
| | Nectarine | Flan nappé caramel | Pêche |

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau et volaille sont d'origine française

Produit local

Produit bio



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