



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	Potage de légumes	Chou rouge vinaigrette	Salade de haricots verts bio ravigotés
Cordon bleu	Blanquette de poisson MSC	Macaronis	Boulettes de porc sauce moutarde à l'ancienne	Dahl de lentilles
Purée de pommes de terre	Jeunes carottes au beurre	Sauce bolognaise	Petits pois aux carottes	Riz créole
Petit moulé	Yaourt nature sucré	Chantailou	Camembert	Gouda
Compote de pommes	Kiwi	Banane	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 râpées bio vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Batavia locale vinaigrette	Salade de blé au maïs
Potée de pois chiches au curcuma	Nuggets de poisson et citron	Roti de dinde sauce Tandoori	Lasagnes	Roti de porc HVE
Pommes de terre locales	Epinards béchamel	Lentilles au jus	à la bolognaise de boeuf et soja	Brocolis persillés
Petit suisse sucré	Petit Tréo de la laiterie de Montoire (local)	Vache qui rit	Brie	Mimolette
Pomme locale	Mousse au chocolat	Semoule au lait	Yaourt aromatisé	Clémentines

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

lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
Betteraves locales vinaigrette	Céleri bio rémoulade	Potage de légumes	Salade de pâtes bio au maïs	Pâté de campagne et cornichon
Boulettes de porc à la moutarde	Roti de dinde sauce charcutière	Pièce de poulet au jus	Flan d'oeufs au fromage maison	Poisson meunière MSC et citron
Coquillettes au beurre	Frites	Fondue de poireaux et pommes de terre	Haricots verts persillés	Jeunes carottes au beurre
Chanteneige	Edam	Tendre bleu	Petit Pays local	Petit Tréo de la laiterie de Montoire (local)
Clémentines	Compote de poires HVE	Liégeois vanille	Pomme locale	Semoule au lait

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

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

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



Repas de Pâques

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

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

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

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

