



# Menus de la Restauration Scolaire

## Période du 6 Mai au 5 Juillet 2024



jeudi 06 mai	vendredi 07 mai	samedi 08 mai	dimanche 09 mai
Betteraves bio au sauté à la vinaigrette	Carottes râpées bio vinaigrette		
Tertis tomates bio	Filan à Farnamental (œuf label MEA)	Iéris	Poulet
à la bolognaise de thon	Pommes rôtis		
Emental râpé bio	Canventart bio		
Pomme locale	Compote pomme cassis		

jeudi 15 mai	vendredi 16 mai	samedi 17 mai	dimanche 18 mai
Concombre local à la crème	Tomates et vinaigrette aux fines herbes	Radis long et beurre 1:2 sel	Crêpe jambon emmental
Poisson pané MSC et œuf citron	Saucisse fumée	Boulettes de soja sauce tomate	Émincé de cuisse de poulet aux épices espagnoles
Purée de courgette label CE2	Lentilles bio au jus	Haricots verts parallèles label CE2	Carottes au beurre label CE2
Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquelin	Yaourt nature sucré bio	Saint Môret	Tomme Blanche
Mousse au chocolat au lait	Beurre bio	Gâteau au chocolat	Filan nappé caramel

jeudi 22 mai	vendredi 23 mai	samedi 24 mai	dimanche 25 mai
Iéris	Concombre local et fêta à la vinaigrette à l'huile d'olive	Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes locales bio au pesto
	Gratin d'aubergines et pommes de terre	Ravioli de légumes	Pizza du chef au poulet
	à la viande de bœuf façon moussaka	Mimolette	Salade iceberg vinaigrette
	Biscuit	Compote	Fromage blanc sucré local de la fromagerie de Montoire
	Semoule au lait (lait local)		Fraises locales

jeudi 27 mai	vendredi 28 mai	samedi 29 mai	dimanche 30 mai
Duo tomates et thon vinaigrette	Taboulé à la semoule bio	Concombre local vinaigrette	Salade verte locale et croûtons vinaigrette
Boulettes de porc sauce estragon	Sauté de dinde local façon kebab	Chik sin carne à la mexicaine	Tertis tomates et bio
Petits pois label CE2	Ratatouille	Riz bio créole	au saumon fumé
Petit Trío (local de la fromagerie de Montoire)	Cantal AOP	Crème anglaise locale	Brie
Yaourt aromatisé local vrac	Beurre bio	Gâteau à la cannelle	Fraises locales

jeudi 06 juin	vendredi 07 juin	samedi 08 juin	dimanche 09 juin
Carottes râpées bio vinaigrette	Duo de tomates et maïs vinaigrette	Concombre local vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
Poisson pané 100% filet MSC et citron	Riz de dinde sauce orientale	Filan à la provençale du chef	Jambon blanc label Rouge
Purée de courgettes label CE2	Pommes noisette	Salade verte locale vinaigrette	Coquillettes bio
Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquelin	Eclat bio	Biscuit	Emental râpé bio
Melon	Semoule au lait maison (lait bio)	Fromage blanc local sucré citron	Abricots

Menu susceptible de varier sans préavis sous réserve des approvisionnements

- Produit local**
- Produit bio**
- Produit labellisé**
- IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC = label de pêche responsable / CE2 = Certification Environnementale niveau 2 / MEA = Mieux Être Animal**



dimanche 10 juin	lundi 11 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
<b>Tzatziki orienté à la menthe à la saumure bio</b> Boulettes de volaille au paprika Carottes bio persillées Camembert bio Nectarine	<b>Concombre local vinaigrette à la ciboulette</b> Gratin de tomates/maïs/piperade et mozzarella Tomate noire <b>Compote de pommes HVE à la brûlure de épices</b>	<b>Carottes râpées bio vinaigrette</b> Lèche de porc 1:2 sel Purée de pommes de terre Camembert bio Melon local	Salade de perles tomates et maïs <b>Filet de colin MSC sauce curry</b> <b>Epinards hachés à la crème label CE2</b> Biscuit Fromage blanc sucré local
<b>Los Angeles</b>			
dimanche 17 juin	lundi 18 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
Salade de petit pois au dés de jambon <b>Rôti de porc label rouge</b> <b>Haricots verts persillés bio</b> Vache qui rit Compote pomme orange	Tomates vinaigrette au Xérès Pain au boulet Yaourt nature sucré Pêche	<b>Salade iceberg locale et vinaigrette</b> <b>Cheese burger</b> <b>Frites et ketchup</b> <b>Crêpe anglaise locale</b> <b>Brownie</b>	<b>Salade de riz bio façon nigérian</b> Flan à l'emmental Ratatouille Mimosa Banane bio
dimanche 24 juin	lundi 25 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
<b>Melon local</b> Cordon bleu Purée de pommes de terre <b>Camembert bio</b> <b>Crème dessert vanille du chef (au lait local)</b>	<b>Concombre local vinaigrette</b> <b>Rôti de bœuf bio froid</b> <b>Salade de pitas bio locale méridionale</b> Yaourt nature sucré Nectarine	<b>Pâté de campagne label rouge et carottes</b> <b>Colin label MSC sauce Colombo</b> Haricots beurre Petit oignon Pêche	Tomates vinaigrette Poké bowl (carottes, pois chiche, avocat) <b>Riz bio</b> Tomme suée Compote pomme fraise
<i>Repas de fin d'année/pr</i>			
dimanche 30 juillet	lundi 01 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
Salade de blé Arlequin <b>Poisson pané 100 % filet MSC et son citron</b> <b>Haricots verts bio persillés</b> Brie Nectarine	<b>Salade verte locale et croûtons vinaigrette</b> Salade de pommes de terre, œuf dur, maïs et tomates <b>Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquin</b> Mousse au chocolat au lait	<b>Melon local</b> <b>Sauté de porc local au chorizo</b> <b>Petit pois bio</b> <b>Mimosa bio</b> Flan nature du chef	<b>Tomates corse</b> <b>Rôti de dinde et ketchup</b> Chips <b>Pâté Louis coque</b> abricots

### Menu scolaire de la semaine

Menu scolaire de la semaine - réserve des approximations

- Produit local**
- Produit bio**
- Produit labellisé**
- IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC = label de pêche responsable / CE2 = Certification Environnementale niveau 2 / MEA = Mieux Être Animal**

