



# Menus de la Restauration Scolaire

## Période du 21 avril au 16 mai 2025

lundi 21 avril	mardi 22 avril	mercredi 23 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril
Férial	<b>Oeuf MEA mimosa à tartiner</b> Paupiette à la dinde sauce au thym Flageolets <b>Crème anglaise locale</b> Gâteau au chocolat et oeufs en chocolat	<b>Concombre HVE vinaigrette</b> Chili con carne à la mexicaine Riz créole Camembert crème dessert vanille	<b>Betteraves bio au maïs à la vinaigrette</b> <b>Coquillettes bio</b> à la bolognaise de pois bio <b>Emmental râpé bio</b> <b>Pomme HVE</b>	<b>Taboulé oriental à la semoule bio</b> <b>Poisson pané MSC et son citron</b> <b>Epinards CE2 à la béchamel</b> <b>Gouda bio</b> Compote pomme fraise

lundi 28 avril	mardi 29 avril	mercredi 30 avril	jeudi 01 mai	vendredi 02 mai
<b>Concombre HVE à la crème</b> Emincé de cuisse de poulet aux herbes de Provence Purée de pommes de terre <b>Buchette de chèvre local de la fromagerie Jacquin</b> Yaourt aromatisé	<b>Salade de lentilles bio et lardons</b> <b>Boulettes au boeuf bio sauce tomate au basilic</b> <b>Haricots vert bio persillés</b> <b>Vache qui rit bio</b> <b>Banane bio</b>	Salade iceberg Roti de porc sauce moutarde <b>Petits pois CE2 au jus</b> Petit Beurre Ile flottante	Férial	<b>Tomates vinaigrette HVE au vinaigre balsamique</b> Nuggets de blé <b>Carottes CE2 persillées</b> <b>Saint Nectaire AOP</b> <b>Semoule au lait (au lait bio)</b>

lundi 05 mai	mardi 06 mai	mercredi 07 mai	jeudi 08 mai	vendredi 09 mai
Pâté de volaille Ravioli aux 6 légumes <b>Emmental bio râpé</b> Biscuit <b>Compote HVE</b>	Salade verte et croûtons vinaigrette provençale (aux poivrons) <b>Rôti de boeuf bio sauce ketchup</b> Pomme rosti <b>Mimolette bio</b> <b>Pomme HVE</b>	<b>Carottes râpées bio vinaigrette</b> Haut de cuisse de poulet Ratatouille Camembert <b>Fromage blanc sucré local de la laiterie de Montoire sur le Loir</b>	Férial	<b>Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette</b> <b>Filet de colin MSC sauce homardine</b> <b>Purée de courgette CE2</b> <b>Verre de lait bio</b> Gâteau au yaourt

lundi 12 mai	mardi 13 mai	mercredi 14 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
<b>Tomates HVE et vinaigrette aux fines herbes</b> Anneaux d'encornets sauce nantua <b>Tortis locaux et bio</b> <b>Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquin</b> Mousse au chocolat au lait	<b>Concombre HVE vinaigrette</b> Saucisse de Strasbourg <b>Petits pois CE2 cuisinés</b> Tomme blanche <b>Banane bio</b>	<b>Macédoine CE2 mayonnaise</b> <b>Colin MSC sauce citron</b> Pommes vapeur Vache picon Crème dessert praliné	Radis à la crème de ciboulette Boulettes tomate mozzarella sauce tomate <b>Haricots verts persillés CE2</b> <b>Gouda bio</b> Flan nappé caramel	Crêpe jambon emmental <b>Sauté de dinde BBC aux épices cajun</b> <b>Carottes au beurre CE2</b> Chantilly <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