

Menus de la Restauration Scolaire

Période du 1er septembre au 3 octobre 2025

Menu de rentrée 100% Régional

lundi 01 septembre	mardi 02 septembre	mercredi 03 septembre	jeudi 04 septembre	vendredi 05 septembre
Carottes locales bio râpées vinaigrette	Salade de pommes de terre tomates et maïs vinaigrette	Melon HVE	Betteraves bio vinaigrette à l'échalote	Concombre HVE à la crème
Sauté de dinde BBC sauce paprika doux	Boulettes au veau sauce tomate	Nuggets de volaille	Chili sin carne au pois bio	Poisson pané MSC et citron
Pâtes bio locales	Haricots verts persillés CE2 au beurre	Purée de pommes de terre	Riz bio créole	Carottes CE2 au beurre
Ptit Trôo local de la laiterie de Montoire	Petit Moulé	Camembert	Suisse sucré	Edam
Yaourt aromatisé local de la ferme du lieu neuf vrac	Purée de pommes HVE	Crème dessert chocolat	Raisin	Gâteau au yaourt maison

lundi 08 septembre	mardi 09 septembre	mercredi 10 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre
Melon HVE	Tomates HVE vinaigrette	Salade iceberg CE2 et dés de fromage vinaigrette aux herbes	Macédoine CE2 mayonnaise	Salade de pâtes bio au pesto tomate
Roti de porc label rouge	Filet de colin MSC sauce citron	Saucisse fumée sauce moutarde	Dahl de lentilles bio	Cordon bleu
Petits pois CE2 et carottes	Purée de pommes de terre	Boulgour bio	Riz bio créole	Epinards hachés CE2 à la béchamel
Brie	Vache picon	Crème anglaise	Fromage de chèvre local	Gouda
Flan nappé caramel	Pomme HVE	Gâteau à la noix de coco maison	Banane bio	Ananas au sirop

lundi 15 septembre	mardi 16 septembre	mercredi 17 septembre	jeudi 18 septembre	vendredi 19 septembre
Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette	Tomates HVE vinaigrette	Carottes râpées bio vinaigrette	Taboulé à la menthe à la semoule bio	Pâté de campagne et cornichons
Nuggets de blé et citron	Gratin de pâtes bio	Haché au veau sauce estragon	Roti de boeuf bio sauce ketchup	Colin MSC sauce provençale
Brocolis bio au beurre	au dés de jambon	Purée de céleri	Haricots verts persillés CE2	Pommes de terre au beurre
Saint Morêt bio	Suisse sucré	Camembert	Emmental	Tomme blanche
Yaourt aromatisé	Poire HVE	Liégeois chocolat	Raisin	Purée de pomme coing HVE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	mercredi 24 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
Salade coleslaw aux carottes bio	Batavia CE2 et vinaigrette	Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette	Céleri bio rémoulade	Tomates mozzarella vinaigrette au basilic
Sauté de porc au romarin	Hachis parmentier	Carbonara de saumon fumé et colin MSC	Emincé de poulet aux épices cajun	Macaroni
Petits pois	végétarien aux lentilles bio	Riz créole	Printanière de légumes CE2	à la bolognaise de boeuf
Carré de Ligueil	Fromage blanc sucré local (vrac)	Ptit Trôo local de la laiterie de Montoire	Vache qui rit	Parmesan AOP râpé
Mousse au chocolat au lait	Poire HVE	Crème dessert vanille	Banane bio	Panna cotta aux fruits rouges

lundi 29 septembre	mardi 30 septembre	mercredi 01 octobre	jeudi 02 octobre	vendredi 03 octobre
Salade de blé bio carnaval	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive	Carottes bio râpées vinaigrette	Salade iceberg CE2 et vinaigrette aux herbes	Concombre HVE vinaigrette
Paupiette au veau sauce kebab	Curry de patates douces	Pilon de poulet	Brandade	Rôti issu de porc label rouge sauce au jus
Haricots verts CE2 au beurre	Semoule bio	Frites au four et ketchup/mayonnaise	de colin MSC	Chou fleur CE2 persillé
Yaourt nature sucré	Mimolette	Petit Moulé ail et fines herbes	Gouda	Verre de lait bio
Pomme locale HVE	Flan vanille	Cocktail de fruits	Banane bio	Gâteau aux pépites de chocolat maison

Pour en savoir plus sur nos menus, **FLASHÉZ 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

Global.G.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