



# Menus de la Restauration Scolaire

## Période du 27 avril au 29 mai 2026

lundi 27 avril	mardi 28 avril	mercredi 29 avril	jeudi 30 avril	vendredi 01 mai
Taboulé oriental à la semoule bio	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge et cornichons	Carottes bio râpées vinaigrette	Betteraves bio à la vinaigrette	Férié
Poisson pané MSC et son citron	Emincé de cuisse de poulet à la crème	Chili con carne à la viande de boeuf bio	Coquillettes bio	
Epinards CE2 et PDT à la béchamel	Petits pois CE2 au jus	Riz bio créole	Sauce bolognaise de lentilles corail bio	
Buchette lait mélange	Petit Moulé	Camembert bio	Emmental râpé bio	
Yaourt bio aromatisé à la vanille	Pomme bio	Crème dessert vanille	Banane bio	

lundi 04 mai	mardi 05 mai	mercredi 06 mai	jeudi 07 mai	vendredi 08 mai
Radis rondelles HVE sauce crème	Pâté de volaille	Concombre HVE vinaigrette	Salade de lentilles bio et lardons	Férié
Nuggets de poulet	Ravioli aux 6 légumes	Roti de porc issu de porc LR sauce moutarde	Beignet de calamar sauce tartare	
Purée de pommes de terre	Biscuit	Boulgour bio	Haricots vert bio persillés	
Gouda bio	Compote pomme poire HVE	Tomme grise	Vache qui rit bio	
Mousse au chocolat		Ile flottante	Banane bio	

lundi 11 mai	mardi 12 mai	mercredi 13 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
Salade verte et croutons vinaigrette	Carottes bio râpées vinaigrette	Salade de riz bio à la tomate et mimollette	Férié	Pont
Hachis parmentier	Cordon bleu	Pizza Reine cuisinée par nos chef		
Au boeuf bio	Chou fleur bio à la béchamel	Batavia et vinaigrette		
Emmental bio	Petit troo de la Laiterie de Montoire CE2	Biscuit bio		
Flan nappé vanille	Purée de pomme HVE	Fromage blanc sucré local de la laiterie de Montoire sur le Loir		

lundi 18 mai	mardi 19 mai	mercredi 20 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
Concombre HVE vinaigrette	Tomate HVE vinaigrette aux fines herbes	Macédoine CE2 mayonnaise	Radis HVE à la crème de ciboulette	Crêpe emmental
Bolognaise de thon	Saucisse fumée	Aiguillettes de volaille sauce crème	Boulettes tomate mozzarella sauce aux épices espagnoles	Sauté de dinde BBC aux épices cajun
Radiatori locaux bio	Petits pois CE2 cuisinés	Pommes vapeur	Haricots verts CE2 persillés	Carottes au beurre CE2
Emmental râpé bio	Tomme blanche	Vache picon	Gouda bio	Chantilly
Mousse au chocolat au lait	Pomme bio	Crème dessert praliné	Flan nappé caramel	Fraises locales

### Burger Party

lundi 25 mai	mardi 26 mai	mercredi 27 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
Férié	Carottes bio râpées vinaigrette à l'échalote	Saucisson à l'ail	Salade Iceberg vinaigrette	Salade de pâtes locales bio au pesto rouge
	Dahl de lentilles bio	Pilon de poulet sauce romarin	Cheese burger	Poisson MSC meunière et citron
	Riz bio créole	Haricots verts bio persillés	Frites et ketchup et mayonnaise	Chou fleur CE2 à la béchamel
	Camembert bio	Petit moulé ail et fines herbes	Cookie	Suisse sucré
	Crème dessert vanille	Yaourt aromatisé	Milkshake chocolat banane	Fraises locales

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 Etire Animal  
 MSC = label de pêche responsable