

Menus de la Restauration Scolaire

Période du 4 septembre au 3 novembre 2023

lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	mercredi 06 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
Carottes locales bio râpées vinaigrette à l'échalote	Salade de pommes de terre locales tomates et maïs	Melon	Concombre local vinaigrette	Betteraves bio vinaigrette à l'échalote
Tomates vinaigrette	Salade de riz	Pastèque	Radis et son beurre	Macédoine mayonnaise
Bolognaise de bœuf	Sauté de dinde à la normande	Nuggets de blé et ketchup	Marmite de colin MSC et moules	Flan au fromage maison
Pâtes bio locales	Haricots verts bio persillés au beurre	Purée de pommes de terre	Carottes bio au beurre	Pommes Rosti
Brocolis persillés	Lentilles au jus	Brunoise de légumes	Riz créole	Ratatouille
Ptit Trôo local de la laiterie de Montoire	Vache qui rit bio	Bûche de lait mélangé	Yaourt nature sucré bio	Edam bio
Yaourt aromatisé local de la ferme du lieu neuf	Pomme locale	Compote pomme poire	Gâteau au yaourt maison	Nectarine

lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	mercredi 13 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
Taboulé à la menthe à la semoule bio	Melon	Salade Iceberg locale et vinaigrette aux herbes	Salade de haricots verts bio au vinaigre balsamique	Tomates vinaigrette et maïs
Salade de blé carnaval	Pastèque	Salade verte à l'emmental	Brocolis vinaigrette	carottes râpées vinaigrette
Boulettes de porc sauce tomate	Lasagnes	Saucisse fumée sauce moutarde	Rôti de dinde sauce kebab	Poisson pané MSC
Petits pois	de lentilles et légumes	Riz créole	Pommes de terre locales persillées	Epinards béchamel
Jeunes carottes		Piperade de légumes	Haricots beurre	Pommes de terre persillées
Camembert	Mimolette bio	vache picon	Brie	Crème anglaise locale
Flan nappé caramel	Compote de pommes bio	Nectarine	Banane bio	Gâteau au chocolat

lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	mercredi 20 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
Concombre local vinaigrette à la ciboulette	Macédoine mayonnaise	Tomates vinaigrette au basilic	Salade de riz bio, olives et tomates	Carottes locales râpées vinaigrette à l'échalote
Céleri rémoulade	Salade verte aux croutons	oeuf mayonnaise	Rillettes de porc et cornichons	Chou blanc vinaigrette
Colombo de poisson MSC et moules	Gratin de pâtes bio locales	Bolognaise de thon	Quiche aux légumes	Pilons de poulet
Purée de courgettes et pommes de terre	aux dés de jambon	Haricots verts persillés	Salade verte locale et vinaigrette	Frites et ketchup
Chou fleur persillé		Tortis au beurre	Chantailou	Petit pays local
Bûche de chèvre locale	Petit cotentin	Yaourt nature sucré	Raisin	Compote pomme fraise
Yaourt aromatisé	Pomme locale	Eclair chocolat		

lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	mercredi 27 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
Salade coleslaw aux carottes bio	Betteraves bio vinaigrette	Concombre local vinaigrette à la ciboulette	Pâté de campagne et cornichon	Radis longs locaux et beurre 1/2 sel
Salade de riz au thon	Salade de coeur de palmier	Tomates vinaigrette	Rillettes et cornichons	Céleri rémoulade
Roti de porc label rouge sauce paprika	Tortellini ricotta épinard	Wings de poulet	Boulettes de dinde sauce champignons	Beignets de poisson et citron
Pois cassés à la tomate		Semoule bio sauce tomate	Brocolis persillés	Carottes bio au beurre
Petits pois au jus		Ratatouille	Riz créole	Purée de pomme de terre
Délice de Boischaux local	Emmental rapé bio	Chanteneige	Yaourt aromatisé de la ferme du lieu neuf local	Vache qui rit
Mousse au chocolat	Compote de fruits label HVE	Entremets vanille au lait local	Banane bio	Semoule au lait local

lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	mercredi 04 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
Salade de pâtes bio locales méridionale	Macédoine mayonnaise	Oeuf dur mayonnaise	Salade iceberg locale et vinaigrette aux herbes	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive
Salade de lentilles	Salade de haricots verts	Pâté de campagne	Brandade	concombre au fromage blanc
Saucisse de Strasbourg	Dahl de lentilles bio	Mijoté de porc au thym	de colin MSC et thon	Sauté de dinde au romarin
Haricots verts bio persillés	Riz bio créole	Jardinière de légumes	Edam bio	Chou fleur persillé
Flageolets	Brocolis persillés	Pommes de terre persillées	Compote pomme banane	Semoule au jus
Petit cotentin	Carré de l'Est	Bûchette de lait mélangé		Crème anglaise locale
Poire locale	Prune	Flan vanille		Gâteau aux pépites de chocolat maison

Rencontres du goût - Délicieusement bas carbone

lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	mercredi 11 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
Salade de pommes de terre locales et maïs	Betteraves bio vinaigrette locales	Tomates vinaigrette	Carottes râpées bio locales vinaigrette	Céleri local rémoulade
Salade de pâtes au pesto	Champignons à la crème	Pizza au fromage	potage	Chou blanc vinaigrette
Roti de porc Label Rouge sauce moutarde	Parmentier de butternut	Sauté de dinde aux petits oignons	Poisson pané MSC et citron	Nuggets de blé
Carottes bio persillées	aux lentilles locales	Brocolis persillés	Printanière de légumes	Haricots beurre persillés
Mogettes		Riz créole	Blé pilaf	Purée de pommes de terre
Ptit Trôo de la laiterie de Montoire local	Vache qui rit bio	Tendre bleu	Fromage de chèvre affiné local	Yaourt nature sucré bio
Crème dessert vanille	Poire locale	Banane bio	Pomme locale	Flan maison

Repas des supporters

lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	mercredi 18 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
Crêpe au fromage	Taboulé à la menthe à la semoule bio	Salade coleslaw bio à l'indienne	Concombre local vinaigrette	Chou blanc local vinaigrette
Feuilleté fromage	Salade de petits pois	Radis et beurre	Tomates vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette
Rôti de dinde au curry	Tarte aux légumes	Aiguillettes de poulet à la crème	Boulettes de porc sauce rougail	Pizza reine cuisinée par nos chefs
Ratatouille	Salade verte locale	Purée de pommes de terre	Pommes noisette	Salade iceberg
Riz créole		Brocolis persillés	Haricots verts	
Chanteneige bio	Biscuit sablé bio	Carré de Ligueuil	Gouda bio	Crème anglaise locale
Pomme locale	Flan chocolat	Compote pommes poires	Raisin	Gâteau chocolat noix de coco maison façon



Produit local Produit bio Produit labellisé

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

