

lundi 21 avril	mardi 22 avril	mercredi 23 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril
Férié	<b>Oeuf MEA mimosa à tartiner</b> Bâtonnets de surimi sauce mayonnaise Paupiette à la dinde sauce au thym Flageolets Aubergines grillées <b>Crème anglaise locale</b> Gâteau au chocolat et oeufs en chocolat	<b>Concombre HVE vinaigrette</b> Carottes râpées aux raisins secs Chili con carne à la mexicaine Riz créole Brunoise de légumes Camembert crème dessert vanille	<b>Betteraves bio au maïs à la vinaigrette</b> Coeur de palmier vinaigrette à l'échalote <b>Coquillettes bio</b> <b>à la bolognaise de pois bio</b> Haricots verts persillés <b>Emmental râpé bio</b> <b>Pomme HVE</b>	Taboulé oriental à la semoule bio Radis et son beurre <b>Poisson pané MSC et son citron</b> <b>Epinards CE2 à la béchamel</b> Pommes de terre persillées <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> Pâté de foie et son cornichon Emincé de cuisse de poulet aux herbes de Provence Purée de pommes de terre Chou fleur persillé <b>Buchette de chèvre local de la fromagerie Jacquin</b> Yaourt aromatisé	<b>Salade de lentilles bio et lardons</b> Salade hawaïenne <b>Boulettes au boeuf bio sauce tomate au basilic</b> <b>Haricots verts bio persillés</b> Frites au four <b>Vache qui rit bio</b> <b>Banane bio</b>	Salade iceberg à l'emmental vinaigrette Champignons à la grecque Roti de porc sauce moutarde <b>Petits pois CE2 au jus</b> Coeur de pâtes Petit Beurre Ile flottante	Férié	<b>Tomates vinaigrette HVE au vinaigre balsamique</b> Macédoine mayonnaise Nuggets de blé <b>Carottes CE2 persillées</b> Purée de brocolis <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) Beignets de chou fleur <b>Rôti de boeuf bio sauce ketchup</b> Pomme rosti Epinards à la crème <b>Mimolette bio</b> <b>Pomme HVE</b>	<b>Carottes râpées bio vinaigrette</b> Salade de cervelas ravigotée Haut de cuisse de poulet Ratatouille Coquillettes au beurre Camembert <b>Fromage blanc sucré local de la laiterie de Montoire sur le Loir</b>	Férié	<b>Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette</b> Crevettes mayonnaise <b>Filet de colin MSC sauce homardine</b> <b>Purée de courgette CE2</b> Pommes de terre vapeur <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> Samoussas de légumes Anneaux d'encornets sauce nantua <b>Tortis locaux et bio</b> Fondue de poireaux <b>Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquin</b> Mousse au chocolat au lait	<b>Concombre HVE vinaigrette</b> 1/2 avocat sauce cocktail Saucisse de Strasbourg <b>Petits pois CE2 cuisinés</b> Lentilles au jus Tomme blanche <b>Banane bio</b>	<b>Macédoine CE2 mayonnaise</b> Fonds d'artichauts à la crème de framboise <b>Colin MSC sauce citron</b> Pommes vapeur Haricots beurre à l'échalote Vache picon Crème dessert praliné	Radis à la crème de ciboulette Taboulé oriental à la menthe Boulettes tomate mozzarella sauce tomate <b>Haricots verts persillés CE2</b> Frites <b>Gouda bio</b> Flan nappé caramel	Crêpe jambon emmental Salade Tex Mex <b>Sauté de dinde BBC aux épices cajun</b> <b>Carottes au beurre CE2</b> Flageolets aux oignons 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  
 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

Burger Party				
lundi 19 mai	mardi 20 mai	mercredi 21 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
<b>Concombre HVE vinaigrette huile d'olive</b> Champignons à la crème <b>Rôti issu de porc LR au thym</b> Gratin de pommes de terre, courgettes et aubergines à la mozzarella Courgettes persillées Vache qui rit Compote pomme banane	<b>Carottes bio râpées vinaigrette à l'échalote</b> Betteraves vinaigrette <b>Dahl de lentilles bio</b> Riz créole Poêlée de champignons Camembert Crème dessert vanille	Pâté de campagne et cornichons Oeufs durs mayonnaise Pilon de poulet sauce romarin Haricots beurre persillés Purée de pommes de terre Petit moulé ail et fines herbes Yaourt aux fruits	<b>Salade Iceberg à la mimolette vinaigrette</b> <b>Onions rings sauce tartare</b> <b>Cheese burger</b> <b>Frites et ketchup et mayonnaise</b> <b>Cookie</b> <b>Milkshake chocolat banane</b>	Salade de pâtes locales bio au pesto rouge Tarte au chèvre et tomate <b>Poisson MSC meunière et citron</b> <b>Chou fleur CE2 en gratin</b> Lentilles au jus Suisse sucré Fraises locales
lundi 26 mai	mardi 27 mai	mercredi 28 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
<b>Duo tomates HVE et maïs vinaigrette</b> Saucisson à l'ail et son beurre Boulettes au porc sauce estragon <b>Petits pois bio</b> Carottes persillées <b>Petit Trôo (local de la laiterie de Montoire)</b> Yaourt aromatisé	Salade de pois chiches Salade grecque Cordon bleu <b>Brocolis bio persillés</b> Frites au four <b>Cantal AOP</b> <b>Banane bio</b>	Salade de pommes de terre aux cornichons Salade d'agrumes Pizza reine Salade iceberg et vinaigrette Laitage Fruit frais	Férié	Pont
lundi 02 juin	mardi 03 juin	mercredi 04 juin	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin
<b>Carottes râpées bio vinaigrette</b> Salade de petits pois à l'échalote <b>Colin MSC sauce citron</b> <b>Epinards CE2 à la béchamel</b> Pommes de terre persillées Suisse sucré <b>Pomme HVE</b>	<b>Tomates HVE et vinaigrette à l'huile d'olive</b> Salade de riz façon niçoise Colombo de pois chiche <b>Coquillettes bio au beurre</b> Haricots verts persillés <b>Emmental râpé bio</b> <b>Fromage blanc local stracciatella</b>	Batavia au maïs vinaigrette Pizza royale Hachis Parmentier Courgettes au basilic Crème anglaise <b>Banane bio</b>	<b>Macédoine CE2 mayonnaise</b> duo melon/pastèque à la menthe Emincé de poulet sauce aux épices espagnoles Riz façon paëlla (porc) Poêlée de légumes Camembert Flan au chocolat	<b>Taboulé oriental à la menthe (semoule bio)</b> Tarte aux légumes Jambon blanc Ratatouille Haricots blancs à la tomate <b>Edam bio</b> Fruit de saison
lundi 09 juin	mardi 10 juin	mercredi 11 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
Férié	<b>Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette</b> Betteraves vinaigrette <b>Gratin de torsades bio piperade et mozzarella</b> <b>Tomme noire IGP</b> <b>Compote de pommes HVE</b>	Radis longs et beurre 1/2 sel Salade marocaine Haché au veau sauce tomate Frites au four Julienne de légumes Bûche de lait mélangé Smoothie à la pêche	<b>Carottes râpées bio vinaigrette</b> Salade de blé carnaval Roti de porc Purée de pommes de terre Poêlée de champignons Biscuit (broyé du Poitou) <b>Fromage blanc sucré local</b>	Salade de perles, tomates et maïs Pâté de foie et son cornichon <b>Poisson pané MSC et son citron</b> <b>Brocolis bio persillés</b> Riz à la tomate <b>Saint Nectaire AOP</b> Melon

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

# Menus de la Restauration Lycée Jeanne d'Arc à Loches

## Période du 16 juin au 4 juillet 2025

Escale aux Antilles				
lundi 16 juin	mardi 17 juin	mercredi 18 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
<b>Rillettes de poisson blanc MSC</b> Carottes râpées vinaigrette à l'échalote Boulettes au porc sauce au thym <b>Haricots verts persillés bio</b> Tortis au beurre Vache qui rit Fruit de saison	<b>Tomates HVE vinaigrette au Xérès</b> 1/2 pomelos et son sucre Cake cuisiné par nos chefs Salade de pommes de terre ravigotée Taboulé oriental à la menthe Brie Compote pomme banane	Melon Tarte oignon et jambon Jambon blanc <b>Printanière de légumes CE2</b> Lentilles cuisinées Carré de Ligueuil Liégeois chocolat	<b>Accras de morue</b> <b>Tartare de surimi, avocat et concombre</b> <b>Poulet coco curry</b> <b>Riz créole</b> <b>Poêlée de patate douce</b> <b>Yaourt nature</b> <b>Flan coco</b>	<b>Concombre HVE vinaigrette</b> Bouquet de brocolis crème ciboulette <b>Colin MSC sauce nantua</b> <b>Purée de courgettes CE2</b> Pommes de terre vapeur <b>Mimolette bio</b> <b>Banane bio</b>
lundi 23 juin	mardi 24 juin	mercredi 25 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
Salade verte vinaigrette Lasagnes aux légumes <b>Camembert bio</b> Gélifié vanille	<b>Tomates HVE vinaigrette</b> Salade grecque <b>Rôti de boeuf bio froid</b> <b>Salade de riz bio à la méridionale</b> Salade de pommes de terre façon piémontaise Yaourt aromatisé Fruit de saison	Pastèque Concombre tzatziki Chipolatas Chips Verre de lait Gâteau au yaourt	Pâté de campagne et cornichon Oeuf dur mayonnaise <b>Colin label MSC sauce colombo</b> Purée de pommes de terre Epinards à la crème Petit cotentin <b>Melon HVE</b>	<b>Concombre HVE vinaigrette à la menthe</b> Jambon cru et son beurre <b>Sauté de poulet BBC basquaise</b> Ratatouille Frites Tomme blanche Compote pomme fraise
Pique-nique de fin d'année				
lundi 30 juin	mardi 01 juillet	mercredi 02 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
Salade de blé Arlequin salade hawaïenne Jambon blanc <b>Petits pois bio</b> Carottes au beurre Brie Fruit de saison	Salade verte et croûtons vinaigrette Salade aux oeufs durs, tomates cerises et radis rondelles Cake cuisiné par nos chefs Salade de pommes de terre, maïs et tomates Salade de pois chiches <b>Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquin</b> Mousse au chocolat au lait	Beignets de chou fleur Beignets de crevettes <b>Filet de colin MSC sauce crème</b> <b>Semoule bio</b> Piperade de légumes Vache picon <b>Yaourt aromatisé local de la ferme du Lieu Neuf</b>	<b>Melon HVE</b> Tarte au thon et tomate Roti de dinde et ketchup <b>Salade de haricots verts bio vinaigrette</b> Salade de pâtes Marcopolo Crème anglaise Gâteau maison aux pépites de chocolat	<b>Tomates cerise</b> <b>Sandwich pain de mie au thon (à garnir)</b> <b>Chips</b> <b>Edam bio</b> <b>Abricots</b>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

*Nous vous souhaitons de belles vacances d'été !*

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  
 LR = Label Rouge  
 MEA = Mieux Etre Animal  
 MSC = label de pêche responsable  
 GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles  
 HVE = Haute Valeur Environnementale  
 IGP = Indication Géographique Protégée