



Menus Apprentis d'Auteuil - Loches

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
Macédoine mayonnaise	Oeufs durs MEA mayonnaise	Fonds d'artichauts crème de framboise	Salade verte pommes, raisins secs et feta vinaigrette	
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	
Pommes vapeurs	Carottes au beurre	Julienne de légumes	Courgettes au basilic	
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
Rosette et son beurre	Ravioli aux 6 légumes	Salade de pommes de terre strasbourgeoise	1/2 avocat sauce cocktail	
Nuggets de poulet		Roti de porc issu de porc LR sauce moutarde	Beignet de calamar sauce tartare	
Purée de pommes de terre		Boulgour bio	Haricots vert bio persillés	
Piperade de légumes		Brocolis persillés	Frites au four	
Gouda bio	Biscuit	Tomme grise	Vache qui rit bio	
Mousse au chocolat	Compote pomme poire HVE	Ile flottante	Banane bio	

lundi 11 mai	mardi 12 mai	mercredi 13 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
Salade verte, oeufs durs et croustons vinaigrette	Carottes bio râpées vinaigrette	Salade de riz bio à la tomate et mimolette		Pont
Salade de petits pois et cervelas à l'échalote	Médaille surimi mayonnaise	Salade grecque		
Hachis parmentier	Cordon bleu	Pizza Reine cuisinée par nos chef	Férié	
Au boeuf bio	Chou fleur bio à la béchamel	Batavia et vinaigrette		
Tian de légumes	Tortis au beurre			
Emmental bio	Petit troc de la Laiterie de Montoire CE2	Biscuit bio		
Fian 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
Salade de pois chiches et chorizo vinaigrette au cumin	Salade Marco Pollo	Salade Tex Mex	Houmous	Mousse de canard
Bolognaise de thon	Saucisse fumée	Aiguillettes de volaille sauce crème	Boulettes tomate mozzarella sauce épices espagnol	Sauté de dinde BBC aux épices cajun
Radiatori locaux bio	Petits pois CE2 cuisinés	Pommes vapeur	Haricots verts CE2 persillés	Carottes au beurre CE2
Aubergines grillées à la tomate	Carottes persillées	Fondue de poireaux	Semoule bio	Coquillettes au beurre
Emmental râpé bio	Tomme blanche	Vache picon	Gouda bio	Chantilly
Mousse au chocolat au lait	Pomme bio	Crème dessert praliné	Fian nappé caramel	Fraises locales

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 croustons, tomates cerises et bacon vinaigrette	Salade de pâtes locales bio au pesto rouge
	Champignons à la grecque	Oeufs durs MEA mayonnaise	Onions rings sauce tartare	Salade d'agrumes
	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
	Brunoise de légumes	Spaghettis au beurre		Boulgour au beurre
	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 Etre Animal
 MSC = label de pêche responsable

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



Menus Apprentis d'Auteuil - Loches

Période du 1er juin au 3 juillet 2026

lundi 01 juin	mardi 02 juin	mercredi 03 juin	jeudi 04 juin	vendredi 05 juin
Salade de pommes de terre	Duo tomates HVE et maïs vinaigrette	Carottes râpées bio vinaigrette	Macédoine CE2 mayonnaise	Concombre HVE vinaigrette
Salade de pâtes tomates cerises et roquette vinaigrette	Salade grecque	Duo d'asperges vertes et crevettes vinaigrette	Samoussas de légumes	Pâté de foie et cornichon
Boulettes de dinde sauce au romarin	Nuggets de blé	Sauté de porc BBC à l'estragon	Rôti de porc Label Rouge à la moutarde	Poisson blanc MSC gratiné au fromage
Carottes bio persillées	Brocolis bio persillés	Semoule bio	Lentilles bio locales au jus	Macaronis bio
Gnocchis au beurre	Purée de pommes de terre	Légumes couscous au jus	Poêlée de champignons à l'ail	Fondue de poireaux
Petit Tréo (local de la laiterie de Montoire)	Cantal AOP	Chantilly	Edam bio	Crème anglaise
Yaourt aromatisé bio	Crème dessert vanille	Fraises locales	Banane bio	Gateau à la noix de coco

lundi 08 juin	mardi 09 juin	mercredi 10 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
Melon HVE	Taboulé oriental à la menthe (semoule bio)	Batavia et emmental vinaigrette	Betteraves bio vinaigrette	Tomates HVE et vinaigrette à l'huile d'olive
Beignets de chou fleur	Pastèque à la menthe	Salade de pois chiche, tomates, poivrons et maïs vinaigrette	Jambon cru et son beurre	Crevettes mayonnaise
Omelette MEA	Emincé de poulet à l'espagnole	Hachis	Poêlée de poisson MSC	Rougail de saucisses
Epinards CE2 à la béchamel	Ratatouille	Parmentier de boeuf bio	Et tortis bio locales	Riz bio créole
Pommes de terre vapeurs	Quinoa au beurre	Poêlée de légumes	Tian de légumes	Julienne de légumes
Camembert bio	Suisse sucré	Chanteneige	Emmental râpé bio	Mimolette bio
Fromage blanc local sucré	Pomme HVE	Fruit à noyau	Flan au chocolat	Banane bio

lundi 15 juin	mardi 16 juin	mercredi 17 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
Pâté de campagne et cornichon	Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette	Radis longs et beurre 1/2 sel	Carottes râpées bio vinaigrette	Salade de perles, tomates et maïs
Oeufs durs MEA mayonnaise	Salade Tex Mex	Salade piémontaise	Salade de lentilles corail bio, concombre et feta vinaigrette	Duo de melon pastèque à la menthe
Sauté de dinde BBC au curcuma	Gratin de torsades bio piperade et mozzarella	Haché au veau sauce tomate	Jambon blanc issu de porc Label Rouge	Poisson pané MSC et son citron
carottes CE2 persillées	Tomme noire IGP	Frites au four CE2	Purée de pommes de terre	Brocolis bio persillés
Blé	Compote de pommes HVE	Poêlée forestière	Tomates à la provençale	Gratin de pommes de terre
Yaourt nature sucré bio		Bûche de lait mélangé	Speculoos	Saint Nectaire AOP
Melon HVE		Smoothie à la pêche	Fromage blanc sucré local	Fruit de saison

lundi 22 juin	mardi 23 juin	mercredi 24 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
Tartinade d'oeufs MEA	Tomates HVE vinaigrette au Xérès	Melon HVE	Chips tortillas et son guacamole	Concombre HVE vinaigrette
Betteraves et chèvre vinaigrette	Pâté de foie et cornichon	Nem au poulet et sa sauce	Salade de maïs mexicaine (maïs, poivrons, avocat et feta)	Salade de riz façon niçoise
Boulettes tomate mozzarella au thym	Rôti de porc Label Rouge mayonnaise	Pièce de poulet rôtie	Casserole mexicaine	Colin MSC sauce citron
Haricots verts persillés bio	Frites CE2 au four	Printanière de légumes CE2	Et son riz	Purée de courgettes CE2
Semoule bio	Piperade de légumes	Macaronis au beurre	Sablé	Jeunes carottes au beurre
Vache qui rit bio	Brie	Carré de Ligueil	Salade de fruits exotiques	Emmental bio
Fruit de saison	Purée pomme banane	Liégeois chocolat		Banane bio

lundi 29 juin	mardi 30 juin	mercredi 01 juillet	jeudi 02 juillet	vendredi 03 juillet
Carottes râpées bio vinaigrette	Melon HVE	Pastèque	Concombre HVE vinaigrette	Tomates cerise
Cervelas vinaigrette à l'échalote	Salade verte aux oeufs durs, radis et tomates cerises	Roulé de jambon macédoine mayonnaise	Salade marocaine	Sandwich jambon de dinde fromage frais
Sauce bolognaise de boeuf bio	Cake cuisiné par nos chefs	Colin MSC sauce crème	Rôti de porc issu de porc Label Rouge et ketchup	Chips
Radiatori bio locales	Salade de pommes de terre, maïs et tomates	Semoule bio	Salade de haricots verts bio vinaigrette	Purée de pommes à boire HVE
Brocolis persillés	Salade de tomates mozzarella vinaigrette à l'huile d'olive	Epinards béchamel	Salade de pâtes au thon et pesto rouge	Gateau aux pépites de chocolat préparé par nos chefs
Petit troo de la Laiterie de Montoire CE2	Edam bio	Vache picon	Pont Lévêque AOP	
Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Yaourt aromatisé local de la ferme du Lieu Neuf	Abricots	

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
 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