



# Menus de la Restauration Scolaire

## Période du 11 mars au 3 mai 2024



lundi 11 mars 2024	mardi 12 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
Céleri bio rémoulade	Accras de morue	<b>Chou rouge local et croûtons vinaigrette à l'ail</b>	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio
Cordon bleu	<b>Blanquette de poisson MSC</b>	<b>Jambon blanc Label Rouge</b>	Flan de petits pois
Purée de pommes de terre	<b>Carottes au beurre label CE2</b>	<b>Haricots verts label CE2</b>	<b>Salade Iceberg locale et vinaigrette</b>
Petit moulé	<b>Yaourt nature sucré bio</b>	Brie	Gouda
<b>Compote de pommes bio</b>	Poire	Gâteau au yaourt maison	Nappé caramel

lundi 18 mars	mardi 19 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
<b>Betteraves bio vinaigrette à la framboise</b>	<b>Carottes râpées bio vinaigrette</b>	<b>Salade Iceberg locale et vinaigrette au vinaigre balsamique</b>	<b>Salade de blé bio carnaval</b>
Chili sin carne	<b>Poisson pané MSC et citron</b>	Lasagnes	Emincé de filet de poulet aux oignons
<b>Riz bio créole</b>	Epinards hachés béchamel	à la bolognaise de boeuf	<b>Brocolis bio persillés</b>
Petit suisse sucré	Tomme blanche	Biscuit	Mimolette
<b>Pomme locale</b>	Mousse au chocolat	<b>Fromage blanc local (vrac) stracciatella</b>	<b>Clémentine Label Global Gap</b>

lundi 25 mars	mardi 26 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
<b>Salade de pommes de terre bio au thon</b>	<b>Carottes rapées bio vinaigrette</b>	<b>Céleri bio rémoulade</b>	Macédoine mayonnaise
<b>Sauté de porc local au jus de pommes</b>	<b>Gratin de pâtes bio</b>	Roti de dinde sauce charcutière	Boulettes de soja sauce paprika
<b>Chou fleur label CE2 béchamel</b>	aux dés de jambon	Pommes rosti	<b>Carottes bio au beurre</b>
Buchette de lait mélangé	Crème patissière	Edam	<b>Camembert bio</b>
Poire	Cocktail de fruits au sirop	<b>Compote de pommes HVE</b>	<b>Banane bio</b>

### Chasse aux oeufs

lundi 01 avril	mardi 02 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
Féried	Tartinade de thon	<b>Salade de pâtes bio au maïs vinaigrette aux fines herbes</b>	<b>Pâté de campagne Label Rouge et cornichon</b>
	<b>Roti de porc label Rouge sauce au thym</b>	Flan au fromage	<b>Poisson meunière MSC et citron</b>
	Flageolets	<b>Haricots verts persillés label CE2</b>	Epinards hachés béchamel
	<b>Crème anglaise locale</b>	<b>Cantal AOP</b>	<b>Petit Trôo de la laiterie de Montoire (local)</b>
	Brownie maison	Ananas /pomme	Yaourt aromatisé

Toutes nos viandes sont d'origine française

**Produit local**



**Produit bio**



IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC : label de pêche responsable





# Menus de la Restauration Scolaire

## Période du 11 mars au 3 mai 2024



lundi 08 avril	mardi 09 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
<b>Batavia locale et sa vinaigrette</b>	<b>Concombre local à la crème</b>	<b>Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio</b>	<b>Radis longs locaux au beurre</b>
<b>Brandade de colin MSC et thon</b>	<b>Boulettes de boeuf bio sauce kebab</b>	Saucisse fumée	<b>Dahl de lentilles bio</b>
<b>à la purée de carottes</b>	Printanière de légumes	<b>Chou fleur label CE2 à la tomate</b>	<b>Riz bio</b>
Carré de liguail	Petit moulé ail et fines herbes	Mimolette	<b>Yaourt nature sucré local (vrac)</b>
<b>Pomme locale</b>	<b>Semoule au lait local</b>	Liégeois vanille	<b>Fruit frais bio</b>

lundi 15 avril	mardi 16 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
<b>Betteraves bio vinaigrette</b>	Saucisson à l'ail	<b>Salade de pommes de terre locales au maïs et tomates</b>	<b>Salade coleslaw bio</b>
Sauté de dinde au curry	<b>Colin MSC sauce homardine</b>	Nuggets de blé	<b>Roti de porc label Rouge sauce tomate</b>
<b>Petits pois bio au jus</b>	<b>Tortis bio au beurre</b>	<b>Haricots verts label CE2 persillés</b>	<b>Quinoa label CE2</b>
Chanteneige	<b>Emmental râpé bio</b>	<b>Tomme noire IGP</b>	<b>Verre de lait local</b>
Mousse au chocolat	Fruit frais	<b>Banane bio</b>	Gâteau maison à la noix de coco

lundi 22 avril	mardi 23 avril	jeudi 25 avril	vendredi 26 avril
Salade piémontaise	<b>Concombre local vinaigrette</b>	Macédoine de légumes mayonnaise	Chou fleur crème ciboulette
Roti de boeuf	Haut de cuisse de poulet	<b>Sauté de porc local à la moutarde</b>	<b>Colin MSC sauce aux moules</b>
Carottes persillées	Ratatouille	<b>Semoule bio à l'huile d'olive</b>	<b>Riz créole bio</b>
Vache qui rit	Tendre Bleu	<b>Yaourt nature sucré bio</b>	Emmental
Gâteau tutti frutti	Liégeois vanille	<b>Orange label global gap</b>	<b>Banane bio</b>

lundi 29 avril	mardi 30 avril	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
<b>Céleri local rémoulade</b>	<b>Carottes râpées bio vinaigrette</b>	<b>Salade de blé bio carnaval</b>	<b>Concombre local vinaigrette</b>
Côte de porc sauce charcutière	Gratin de pommes de terre, tomates et mozzarella	Boulettes de boeuf sauce tomate	Sauté de dinde sauce curcuma
Purée de légumes	Biscuit	<b>Haricots verts bio persillés</b>	Pommes noisette
Mimolette	Compote pomme abricot	<b>Yaourt nature sucré bio</b>	<b>Emmental bio</b>
Gâteau au yaourt Maison		<b>Pomme locale</b>	Semoule au lait maison

Toutes nos viandes sont d'origine française

**Produit local**



**Produit bio**



**IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC = label de pêche responsable**

