



# Menus de la Restauration Scolaire

## Période du 2 janvier au 24 février 2023



Fête des rois et des reines

| lundi 02 janvier                      | mardi 03 janvier                         | mercredi 04 janvier                      | jeudi 05 janvier                                     | vendredi 06 janvier        |
|---------------------------------------|--|--|--|----------------------------|
| <b>Betteraves locales vinaigrette</b> | <b>Salade iceberg locale vinaigrette</b> | Potage de légumes                        | <b>Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio</b> | <b>Carottes râpées bio</b> |
| <b>Carbonnade de boeuf local</b>      | Brandade                                 | <b>Sauté de poulet local sauce crème</b> | Boulettes mozzarella tomate sauce provençale         | Saucisse fumée             |
| Rostis                                | <b>de colin MSC et de thon</b>           | Riz créole                               | <b>Haricots verts bio persillés</b>                  | <b>Coquillettes bio</b>    |
| Emmental                              | Camembert                                | Chantailou                               | Buchette de lait mélangé                             | Petit cotentin             |
| Mousse au chocolat au lait            | <b>Compote de pommes HVE</b>             | <b>Banane bio</b>                        | Kiwi   | <b>Galettes des rois</b>   |

| lundi 09 janvier              | mardi 10 janvier                                     | mercredi 11 janvier              | jeudi 12 janvier                  | vendredi 13 janvier               |
|-------------------------------|--|----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| <b>Céleri local rémoulade</b> | Crêpe au fromage                                     | Salade de haricots verts et thon | <b>Batavia locale vinaigrette</b> | Pâté de campagne et cornichon     |
| Roti de porc                  | Sauté de dinde au jus                                | Saucisse de Strasbourg           | <b>Lasagnes aux lentilles bio</b> | <b>Poisson pané MSC et citron</b> |
| Purée de pommes de terre      | <b>Carottes persillées bio</b>                       | Frites                           | Et aux légumes                    | Brocolis persillés                |
| Petit moulé                   | <b>Petit Trôo de la laiterie de Montoire (local)</b> | <b>Vache qui rit bio</b>         | <b>Brie bio</b>                   | <b>Gouda bio</b>                  |
| Flan nappé caramel            | <b>Pomme locale</b>                                  | Compote pomme fraise             | Yaourt aromatisé                  | <b>Orange label global gap</b>    |

Animation Alsace

| lundi 16 janvier                       | mardi 17 janvier              | mercredi 18 janvier                 | jeudi 19 janvier  | vendredi 20 janvier        |
|--|-------------------------------|-------------------------------------|---|----------------------------|
| <b>Carottes râpées bio vinaigrette</b> | Potage potiron                | <b>Chou blanc local vinaigrette</b> | <b>Salade de pommes de terre aux œufs durs et tomates</b> | <b>Flammekuesche</b>       |
| Hachis                                 | <b>Colombo de poisson MSC</b> | Merguez                             | Nuggets de blé et citron                                  | <b>Choucroute</b>          |
| <b>Parmentier bio</b>                  | <b>Riz bio créole</b>         | Légumes couscous et semoule         | <b>Haricots verts bio persillés</b>                       |                            |
| Carré de Ligueil                       | <b>Buchette chèvre locale</b> | Petit beurre                        | Vache picon   | <b>Munster AOP</b>         |
| Crème dessert vanille                  | <b>Poire locale</b>           | Petits suisses aux fruits           | Kiwi  | <b>Compote pomme prune</b> |

| lundi 23 janvier               | mardi 24 janvier                          | mercredi 25 janvier                          | jeudi 26 janvier                 | vendredi 27 janvier          |
|--------------------------------|---|--|----------------------------------|------------------------------|
| <b>Potage de légumes bio</b>   | <b>Betteraves bio locales vinaigrette</b> | <b>Rillettes label du Mans et cornichons</b> | <b>Salade de riz bio au maïs</b> | <b>Céleri bio rémoulade</b>  |
| Rôti de dinde sœ à l'italienne | <b>Poisson meunière MSC et citron</b>     | Sauté de poulet au jus                       | Flan d'œufs au fromage           | Rôti de porc                 |
| Frites                         | Jeunes carottes au beurre                 | Fondue de poireaux et pommes de terre        | <b>Epinard bio béchamel</b>      | Purée de légumes             |
| <b>Emmental bio</b>            | Petit Moulé                               | Tendre bleu                                  | Camembert                        | <b>Crème anglaise locale</b> |
| <b>Compote bio</b>             | Yaourt aromatisé                          | Liégeois vanille                             | <b>Pomme locale</b>              | Gâteau au chocolat Maison    |

Chandelour

| lundi 30 janvier                             | mardi 31 janvier                           | mercredi 01 février                   | jeudi 02 février                                     | vendredi 03 février                                   |
|--|--|---------------------------------------|--|---|
| Pâté de campagne et cornichons               | Potage Potiron                             | <b>Radis locaux au beurre</b>         | <b>Chou rouge local et mimolette vinaigrette</b>     | <b>Salade verte locale vinaigrette</b>                |
| <b>Boulettes de boeuf bio à la hongroise</b> | <b>Fricassée de poisson MSC à la crème</b> | <b>Sauté de porc local aux olives</b> | <b>Dahl de lentilles bio locales</b>                 | <b>Tartiflette (pdt locales)</b>                      |
| <b>Haricots verts bio persillés</b>          | Purée d'épinard                            | <b>Semoule bio au jus</b>             | <b>Riz bio créole</b>                                | <b>au fromage à raclette</b>                          |
| Brie   | Yaourt nature sucré                        | Buche de lait mélangé                 | <b>Petit troo de la laiterie de Montoire (local)</b> | <b>Fromage blanc local de la laiterie de Montoire</b> |
| <b>Orange label global gap</b>               | <b>Crêpe au sucre</b>                      | Smoothie gourmand pêche               | <b>Banane bio</b>                                    | <b>à la myrtille</b>                                  |

Animation Montagne

| lundi 06 février     | mardi 07 février             | mercredi 08 février                  | jeudi 09 février                   | vendredi 10 février                          |
|----------------------|------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|--|
| Macédoine mayonnaise | <b>Potage de légumes bio</b> | Friand au fromage                    | <b>Salade verte locale et maïs</b> | <b>Rillettes label du Mans et cornichons</b> |
| Nuggets de volaille  | Lasagnes                     | Aiguillette de dinde sauce basquaise | Boulettes végétariennes aux épices | Roti de porc sauce moutarde                  |
| Chou fleur persillé  | à la bolognaise              | <b>Carottes bio persillées</b>       | Semoule et légumes couscous        | Petits pois                                  |
| Sablé de Retz        | Brie                         | <b>Camembert bio</b>                 | <b>Fromage de chèvre local</b>     | <b>Edam bio</b>                              |
| Mousse au chocolat   | Poire                        | Novly chocolat                       | Flan nature maison                 | <b>Pomme locale</b>                          |

| lundi 13 février                          | mardi 14 février            | mercredi 15 février                     | jeudi 16 février               | vendredi 17 février                    |
|---|-----------------------------|---|--------------------------------|--|
| <b>Salade de pâtes bio au pesto rouge</b> | Potage de courge au boursin | <b>Salade de pommes de terre locale</b> | <b>Céleri local rémoulade</b>  | <b>Carottes râpées bio vinaigrette</b> |
| <b>Marmite de poisson MSC</b>             | Riz cantonais               | <b>Haricots verts bio</b>               | Pizza reine maison             | <b>Tartiflette (pdt locales)</b>       |
| Purée de brocolis                         | végétarien                  | à la bolognaise                         | <b>Salade verte locale</b>     | <b>au fromage à raclette</b>           |
| Brie                                      | <b>Emmental bio</b>         | <b>crème anglaise locale</b>            | <b>Yaourt nature sucré bio</b> | Fromage blanc sucré                    |
| <b>Compote de pommes poires HVE</b>       | Liégeois vanille            | Gâteau au chocolat                      | <b>banane Bio</b>              | <b>Orange label global gap</b>         |

| lundi 20 février                                     | mardi 21 février                             | mercredi 22 février                        | jeudi 23 février                  | vendredi 24 février                        |
|--|--|--|-----------------------------------|--|
| <b>Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio</b> | <b>Betteraves bio et locales vinaigrette</b> | <b>Carottes râpées vinaigrette locales</b> | <b>Salade de blé bio carnaval</b> | <b>Chou blanc local vinaigrette</b>        |
| Boulettes de boeuf au paprika                        | Hachis parmentier végétarien                 | <b>Dos de colin MSC au citron</b>          | Roti de dinde sauce tomate        | <b>Sauté de porc local à la dijonnaise</b> |
| <b>Carottes bio au beurre</b>                        |  | <b>Riz bio créole</b>                      | Chou fleur persillé               | Purée de potiron                           |
| Buche de lait mélangé                                | Vache qui rit                                | Tendre Bleu                                | Yaourt nature sucré               | <b>Crème anglaise locale</b>               |
| <b>Pomme locale</b>                                  | <b>Compote de pommes HVE</b>                 | Mousse au chocolat                         | <b>Banane bio</b>                 | Gâteau maison à la noix de coco            |

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



# Menus de la Restauration Scolaire

## Semaine du 2 au 6 janvier 2023

*Fête des rois et des reines*

| lundi 02 janvier  | mardi 03 janvier   | mercredi 04 janvier  | jeudi 05 janvier  | vendredi 06 janvier  |
|---|--|--|---|--|
| <b>Betteraves locales vinaigrette</b><br><br><b>Carbonnade de boeuf local</b><br><br><i>s/viande - végétarien :<br/>Flan maison</i><br><br>Rostis<br><br>Emmental<br><br>Mousse au chocolat au lait | <b>Salade iceberg locale vinaigrette</b><br><br>Brandade<br><br><b>de colin MSC et de thon</b><br><br><i>végétarien :<br/>Parmentier aux lentilles et légumes</i><br><br>Camembert<br><br><b>Compote de pommes HVE</b> | Potage de légumes<br><br><i>s/potage :<br/>Segments de pomelos</i><br><br><b>Sauté de poulet local sauce crème</b><br><br><i>s/viande - végétarien :<br/>Poêlée de pois chiches aux champignons</i><br><br>Riz créole<br><br>Chantailou<br><br><b>Banane bio</b> | <b>Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio</b><br><br>Boulettes mozzarella tomate sauce provençale<br><br><b>Haricots verts bio persillés</b><br><br>Buchette de lait mélangé<br><br>Kiwi | <b>Carottes râpées bio</b><br><br>Saucisse fumée<br><br><i>s/porc s/viande - végétarien :<br/>Saucisse végétarienne</i><br><br><b>Coquillettes bio</b><br><br>Petit cotentin<br><br><b>Galettes des rois</b> |

**Produit local**



**Produit bio**



**Produit labellisé**



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





# Menus de la Restauration Scolaire

## Semaine du 9 au 13 janvier 2023



| lundi 09 janvier  | mardi 10 janvier  | mercredi 11 janvier   | jeudi 12 janvier                  | vendredi 13 janvier   |
|---|---|---|-----------------------------------|---|
| <b>Céleri local rémoulade</b>   | Crêpe au fromage  | Salade de haricots verts et thon<br><br>végétarien :<br>Salade de haricots verts ravigotés    | <b>Batavia locale vinaigrette</b> | Pâté de campagne et cornichon<br><br>s/porc - s/viande - végétarien :<br>Œufs durs mayonnaise |
| Rôti de porc<br><br>s/porc :<br>Rôti de dinde<br>s/viande - végétarien :<br>Galette de quinoa à la provençale | Sauté de dinde au jus<br><br>s/viande - végétarien :<br>Croustillant fromager | Saucisse de Strasbourg<br><br>s/porc - s/viande - végétarien :<br>Roulé végétal façon merguez | <b>Lasagnes aux lentilles bio</b> | <b>Poisson pané MSC et citron</b>   |
| Purée de pommes de terre  | <b>Carottes persillées bio</b>  | Frites  | Et aux légumes                    | Brocolis persillés  |
| Petit moulé   | <b>Petit Trôo de la laiterie de Montoire (local)</b>                          | <b>Vache qui rit bio</b>  | <b>Brie bio</b>                   | <b>Gouda bio</b>  |
| Flan nappé caramel  | <b>Pomme locale</b>   | Compote pomme fraise  | Yaourt aromatisé                  | <b>Orange label global gap</b>  |

**Produit local**



**Produit bio**



**Produit labellisé**



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



# Menus de la Restauration Scolaire

## Semaine du 16 au 20 janvier 2023

Animation Alsace



| lundi 16 janvier   | mardi 17 janvier   | mercredi 18 janvier  | jeudi 19 janvier   | vendredi 20 janvier  |
|--|--|--|--|--|
| <p><b>Carottes râpées bio vinaigrette</b> </p> <p>Hachis</p> <p><b>Parmentier bio</b> </p> <p>s/viande - végétarien :<br/>Parmentier aux lentilles et légumes</p> <p>Carré de Liguail</p> <p>Crème dessert vanille</p> | <p>Potage potiron</p> <p>s/potage :<br/>Macédoine mayonnaise</p> <p><b>Colombo de poisson MSC</b> </p> <p>végétarien :<br/>Curry de pois chiches</p> <p><b>Riz bio créole</b> </p> <p><b>Buchette chèvre locale</b> </p> <p><b>Poire locale</b> </p> | <p><b>Chou blanc local vinaigrette</b> </p> <p>Merguez</p> <p>s/viande - végétarien :<br/>Boulettes végétariennes aux épices</p> <p>Légumes couscous et semoule</p> <p>Petit beurre</p> <p>Petits suisses aux fruits</p> | <p><b>Salade de pommes de terre aux œufs durs et tomates</b> </p> <p>Nuggets de blé et citron</p> <p><b>Haricots verts bio persillés</b> </p> <p>Vache picon</p> <p>Kiwi</p> | <p><b>Flammekuesche</b></p> <p>s/porc - s/viande - végétarien :<br/>Pizza au fromage</p> <p><b>Choucroute</b></p> <p>s/porc - s/viande - végétarien :<br/>Saucisse végétarienne</p> <p><b>Munster AOP</b> </p> <p><b>Compote pomme prune</b></p> |

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



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



# Menus de la Restauration Scolaire

## Semaine du 23 au 27 janvier 2023

| lundi 23 janvier   | mardi 24 janvier  | mercredi 25 janvier   | jeudi 26 janvier   | vendredi 27 janvier   |
|--|---|---|--|---|
| <b>Potage de légumes bio</b><br><br><i>s/potage :</i><br>Chou fleur vinaigrette<br><br><b>Rôti de dinde sce à l'italienne</b><br><br><i>s/viande - végétarien :</i><br>Tarte aux légumes maison<br><br>Frites<br><br><b>Emmental bio</b><br><br><b>Compote bio</b> | <b>Betteraves bio locales vinaigrette</b><br><br><b>Poisson meunière MSC et citron</b><br><br><i>végétarien :</i><br>Galette pané pois et légumes<br><br>Jeunes carottes au beurre<br><br>Petit Moulé<br><br>Yaourt aromatisé | <b>Rillettes label du Mans et cornichons</b><br><br><i>s/porc - s/viande - végétarien :</i><br>Carottes râpées vinaigrette<br><br>Sauté de poulet au jus<br><br><i>s/viande - végétarien :</i><br>Friand au fromage<br><br>Fondue de poireaux et pommes de terre<br><br>Tendre bleu<br><br>Liégeois vanille | <b>Salade de riz bio au maïs</b><br><br>Flan d'oeufs au fromage<br><br><b>Epinard bio béchamel</b><br><br>Camembert<br><br><b>Pomme locale</b> | <b>Céleri bio rémoulade</b><br><br>Rôti de porc<br><br><i>s/porc :</i><br>Rôti de dinde<br><i>s/viande - végétarien :</i><br>Steak de soja<br><br>Purée de légumes<br><br><b>Crème anglaise locale</b><br><br>Gâteau au chocolat Maison |

**Produit local**



**Produit bio**



**Produit labellisé**



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




















# Menus de la Restauration Scolaire

## Semaine du 30 janvier au 3 février 2023



Chandeleur

Animation montagne 

| lundi 30 janvier   | mardi 31 janvier   | mercredi 01 février   | jeudi 02 février  | vendredi 03 février   |
|--|--|---|---|---|
| Pâté de campagne et cornichons<br><br>s/porc - s/viande - végétarien :<br>Carottes râpées vinaigrette                          | Potage Potiron<br><br>s/potage :<br>Betteraves vinaigrette   | <b>Radis locaux au beurre</b>          | <b>Chou rouge local et mimolette vinaigrette</b>     | <b>Salade verte locale vinaigrette</b>                   |
| <b>Boulettes de boeuf bio à la hongroise</b>  | <b>Fricassée de poisson MSC à la crème</b>  | <b>Sauté de porc local aux olives</b>  | <b>Dahl de lentilles bio locales</b>                 | <b>Tartiflette (pdt locales)</b>                         |
| s/viande - végétarien :<br>Boulettes de soja à la hongroise  | végétarien :<br>Poêlée de fèves et carottes à la crème   | s/porc - s/viande - végétarien :<br>Poêlée de légumes grillés et pois chiches   |   | s/viande - végétarien :<br>Tartiflette sans viande  |
| <b>Haricots verts bio persillés</b>         | Purée d'épinard  | <b>Semoule bio au jus</b>            | <b>Riz bio créole</b>                              | <b>au fromage à raclette</b>  |
| Brie   | Yaourt nature sucré  | Buche de lait mélangé   | <b>Petit troo de laiterie de Montoire (local)</b>  | <b>Fromage blanc local de la laiterie de Montoire</b>  |
| <b>Orange label global gap</b>              | <b>Crêpe au sucre</b>  | Smoothie gourmand pêche   | <b>Banane bio</b>                                  | <b>à la myrtille</b>  |

Produit local 

Produit bio 

Produit labellisé 

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



# Menus de la Restauration Scolaire

## Semaine du 6 au 10 février 2023

| lundi 06 février                               | mardi 07 février  | mercredi 08 février                                      | jeudi 09 février                   | vendredi 10 février   |
|--|---|--|------------------------------------|---|
| Macédoine mayonnaise                           | <b>Potage de légumes bio</b>                              | Friand au fromage  | <b>Salade verte locale et maïs</b> | <b>Rillettes label du Mans et cornichons</b>                        |
|  | <i>S/potage : salade de haircots verts vinaigrette</i>    |  |                                    | <i>S/porc, S/viande et végétarien : carottes râpées vinaigrette</i> |
| Nuggets de volaille                            | Lasagnes  | Aiguillette de dinde sauce basquaise                     | Boulettes végétariennes aux épices | Roti de porc sauce moutarde   |
| <i>S/viande et végétarien : nuggets de blé</i> | <i>S/viande et végétarien : lasagnes épinards fromage</i> | <i>S/viande et végétarien : tarte aux légumes maison</i> |                                    | <i>S/porc S/viande et végétarien : croque fromage</i>               |
| Chou fleur persillé                            | à la bolognaise   | <b>Carottes bio persillées</b>                           | Semoule et légumes couscous        | Petits pois   |
| Sablé de Retz                                  | Brie  | <b>Camembert bio</b>                                     | <b>Fromage de chèvre local</b>     | <b>Edam bio</b>   |
| Mousse au chocolat                             | Poire   | Novly chocolat   | Flan nature maison                 | <b>Pomme locale</b>   |

**Produit local**



**Produit bio**



**Produit labellisé**



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



# Menus de la Restauration Scolaire

## Semaine du 13 au 17 février 2023

| lundi 13 février  | mardi 14 février  | mercredi 15 février                                | jeudi 16 février                                       | vendredi 17 février                                    |
|---|---|--|--|--|
| <b>Salade de pâtes bio au pesto rouge</b>                     | Potage de courge au boursin<br><br>s/potage : Segments de pomelos | <b>Salade de pommes de terre locale</b>            | <b>Céleri local rémoulade</b>                          | <b>Carottes râpées bio vinaigrette</b>                 |
| <b>Marmite de poisson MSC</b>                                 | Riz cantonnais  | <b>Haricots verts bio</b>                          | Pizza reine maison                                     | <b>Tartiflette (pdt locales)</b>                       |
| <i>s/viande et végétarien : quenelles natures sauce crème</i> |   | <b>Haricots verts bio</b>                          | <i>s/porc s/viande - végétarien : Pizza au fromage</i> | <i>s/viande - végétarien : Tartiflette sans viande</i> |
| Purée de brocolis   | végétarien  | <i>s/viande et végétarien : bolognaise de soja</i> | <b>Salade verte locale</b>                             | au fromage à raclette                                  |
| Brie  | <b>Emmental bio</b>   | <b>crème anglaise locale</b>                       | <b>Yaourt nature sucré bio</b>                         | Fromage blanc sucré                                    |
| <b>Compote de pommes poires HVE</b>                           | Liégeois vanille  | Gateau au chocolat                                 | <b>banane Bio</b>                                      | <b>Orange label global gap</b>                         |

**Produit local**



**Produit bio**



**Produit labellisé**



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





# Menus de la Restauration Scolaire

## Semaine du 20 au 24 février 2023

| lundi 20 février   | mardi 21 février   | mercredi 22 février   | jeudi 23 février  | vendredi 24 février   |
|--|--|---|---|---|
| <b>Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio</b><br><br>Boulettes de boeuf au paprika<br><br><i>s/viande - végétarien : boulettes végétariennes sauce paprika</i><br><br><b>Carottes bio au beurre</b><br><br>Buche de lait mélangé<br><br><b>Pomme locale</b> | <b>Betteraves bio et locales vinaigrette</b><br><br>Hachis parmentier végétarien<br><br><br><br><br><br><br><br><b>Compote de pommes HVE</b> | <b>Carottes râpées vinaigrette locales</b><br><br><b>Dos de colin MSC au citron</b><br><br><i>végétarien : Curry de pois chiche</i><br><br><b>Riz bio créole</b><br><br>Tendre Bleu<br><br>Mousse au chocolat | <b>Salade de blé bio carnaval</b><br><br>Roti de dinde sauce tomate<br><br><i>s/viande - végétarien : Tarte aux légumes maison</i><br><br>Chou fleur persillé<br><br>Yaourt nature sucré<br><br><b>Banane bio</b> | <b>Chou blanc local vinaigrette</b><br><br><b>Sauté de porc local à la dijonnaise</b><br><br><i>S/porc s/viande - végétarien : omelette sauce moutarde</i><br><br>Purée de potiron<br><br><b>Crème anglaise locale</b><br><br>Gateau maison à la noix de coco |

**Produit local**

**Produit bio**

**Produit labellisé**

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

