



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 19 mai au 13 juin 2025

Burger Party

lundi 19 mai	mardi 20 mai	mercredi 21 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
Concombre HVE vinaigrette huile d'olive Rôti issu de porc LR au thym Gratin de pommes de terre, courgettes et aubergines à la mozzarella Vache qui rit Compote pomme banane	Carottes bio râpées vinaigrette à l'échalote Dahl de lentilles bio Riz créole Camembert Crème dessert vanille	Pâté de campagne et cornichons Pilon de poulet sauce romarin Haricots beurre persillés Petit moulé ail et fines herbes Yaourt aux fruits	Salade Iceberg vinaigrette Cheese burger Frites et ketchup et mayonnaise Cookie Milkshake chocolat banane	Salade de pâtes locales bio au pesto rouge Poisson MSC meunière et citron Chou fleur CE2 en gratin Suisse sucré Fraises locales

lundi 26 mai	mardi 27 mai	mercredi 28 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
Duo tomates HVE et maïs vinaigrette Boulettes au porc sauce estragon Petits pois bio Petit Trôo (local de la laiterie de Montoire) Yaourt aromatisé	Salade de pois chiches Omelette Brocolis bio persillés Cantal AOP Banane bio	Salade de pommes de terre aux cornichons 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
Carottes râpées bio vinaigrette Colin MSC sauce citron Epinards CE2 et pommes de terre à la béchamel Suisse sucré Pomme HVE	Tomates HVE et vinaigrette à l'huile d'olive Colombo de pois chiche Coquillettes bio au beurre Emmental râpé bio Fromage blanc local stracciatella	Batavia vinaigrette Hachis Parmentier Crème anglaise Banane bio	Macédoine CE2 mayonnaise Roulé végétal sauce aux épices espagnoles Riz façon paëlla végétarien Camembert Flan au chocolat	Taboulé oriental à la menthe (semoule bio) Jambon blanc Ratatouille Edam bio Fruit de saison

lundi 09 juin	mardi 10 juin	mercredi 11 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
Férié	Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette Gratin de torsades bio piperade et mozzarella Tomme noire IGP Compote de pommes HVE	Radis longs et beurre 1/2 sel Haché au veau sauce tomate Frites au four Bûche de lait mélangé Smoothie à la pêche	Carottes râpées bio vinaigrette Roti de porc Purée de pommes de terre Biscuit (broyé du Poitou) Fromage blanc sucré local	Salade de perles, tomates et maïs Poisson pané MSC et son citron Brocolis bio persillés Saint Nectaire AOP 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
 BRC = 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