



Menus de la Restauration Scolaire Période du 21 avril au 16 mai 2025

lundi 21 avril	mardi 22 avril	mercredi 23 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril
Féried	Oeuf MEA mimosa à tartiner Paupiette à la dinde sauce au thym Flageolets Crème anglaise locale Gâteau au chocolat et oeufs en chocolat	Concombre HVE vinaigrette Chili con carne à la mexicaine Riz créole Camembert crème dessert vanille	Betteraves bio au maïs à la vinaigrette Coquillettes bio à la bolognaise de pois bio Emmental râpé bio Pomme HVE	Taboulé oriental à la semoule bio Poisson pané MSC et son citron Epinards CE2 à la béchamel Gouda bio Compote pomme fraise

lundi 28 avril	mardi 29 avril	mercredi 30 avril	jeudi 01 mai	vendredi 02 mai
Concombre HVE à la crème Emincé de cuisse de poulet aux herbes de Provence Purée de pommes de terre Buchette de chèvre local de la fromagerie Jacquin Yaourt aromatisé	Salade de lentilles bio vinaigrette Boulettes tomate mozzarella sauce tomate au basilic Haricots vert bio persillés Vache qui rit bio Banane bio	Salade iceberg Roti de porc sauce moutarde Petits pois CE2 au jus Petit Beurre Ile flottante	Féried	Tomates vinaigrette HVE au vinaigre balsamique Nuggets de blé Carottes CE2 persillées Saint Nectaire AOP Semoule au lait (au lait bio)

lundi 05 mai	mardi 06 mai	mercredi 07 mai	jeudi 08 mai	vendredi 09 mai
Pâté de volaille Ravioli aux 6 légumes Emmental bio râpé Biscuit Compote HVE	Salade verte et croûtons vinaigrette provençale (aux poivrons) Rôti de boeuf bio sauce ketchup Pomme rosti Mimolette bio Pomme HVE	Carottes râpées bio vinaigrette Haut de cuisse de poulet Ratatouille Camembert Fromage blanc sucré local de la laiterie de Montoire sur le Loir	Féried	Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette Filet de colin MSC sauce homardine Purée de courgette CE2 Verre de lait bio Gâteau au yaourt

lundi 12 mai	mardi 13 mai	mercredi 14 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
Tomates HVE et vinaigrette aux fines herbes Anneaux d'encornets sauce nantua Tortis locaux et bio Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquin Mousse au chocolat au lait	Concombre HVE vinaigrette Flan au fromage (aux oeufs MEA) Petits pois CE2 cuisinés Tomme blanche Banane bio	Macédoine CE2 mayonnaise Colin MSC sauce citron Pommes vapeur Vache picon Crème dessert praliné	Radis à la crème de ciboulette Boulettes tomate mozzarella sauce tomate Haricots verts persillés CE2 Gouda bio Flan nappé caramel	Crêpe jambon emmental Sauté de dinde BBC aux épices cajun Carottes au beurre CE2 Chantilly 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