



Menus de la restauration scolaire - Groupement saumurois

Période du 27 avril au 29 mai 2026

| lundi 27 avril | mardi 28 avril | jeudi 30 avril | vendredi 01 mai |
|-----------------------------------|---|--|-----------------|
| Taboulé oriental à la semoule bio | Pâté de campagne issu de porc Label Rouge et cornichons | Betteraves bio à la vinaigrette | Férié |
| Poisson pané MSC et son citron | Emincé de cuisse de poulet à la crème | Coquillettes bio | |
| Epinards CE2 et PDT à la béchamel | Petits pois CE2 au jus | Sauce bolognaise de lentilles corail bio | |
| Buchette lait mélange | Petit Moulé | Emmental râpé bio | |
| Yaourt bio aromatisé à la vanille | Pomme bio | Banane bio | |

| lundi 04 mai | mardi 05 mai | jeudi 07 mai | vendredi 08 mai |
|---------------------------------|-------------------------|------------------------------------|-----------------|
| Radis rondelles HVE sauce crème | Pâté de volaille | Salade de lentilles bio et lardons | Férié |
| Nuggets de blé | Ravioli aux 6 légumes | Beignet de calamar sauce tartare | |
| Purée de pommes de terre | Biscuit | Haricots vert bio persillés | |
| Gouda bio | Compote pomme poire HVE | Vache qui rit bio | |
| Mousse au chocolat | | Banane bio | |

| lundi 11 mai | mardi 12 mai | jeudi 14 mai | vendredi 15 mai |
|--------------------------------------|---|--------------|-----------------|
| Salade verte et croutons vinaigrette | Carottes bio râpées vinaigrette | Férié | Pont |
| Hachis parmentier | Cordon bleu | | |
| Au boeuf bio | Chou fleur bio à la béchamel | | |
| Emmental bio | Petit troo de la Laiterie de Montoire CE2 | | |
| Flan nappé vanille | Purée de pomme HVE | | |

| lundi 18 mai | mardi 19 mai | jeudi 21 mai | vendredi 22 mai |
|----------------------------|---|--|-------------------------------------|
| Concombre HVE vinaigrette | Tomate HVE vinaigrette aux fines herbes | Radis HVE à la crème de ciboulette | Crêpe emmental |
| Bolognaise de pois bio | Saucisse fumée | Boulettes tomate mozzarella sauce épice espagnol | Sauté de dinde BBC aux épices cajun |
| Radiatori locaux bio | Petits pois CE2 cuisinés | Haricots verts CE2 persillés | Carottes au beurre CE2 |
| Emmental râpé bio | Tomme blanche | Gouda bio | Chantilly |
| Mousse au chocolat au lait | Pomme bio | Flan nappé caramel | Fraises locales |

Burger Party

| lundi 25 mai | mardi 26 mai | jeudi 28 mai | vendredi 29 mai |
|--------------|--|---------------------------------|--|
| Férié | Carottes bio râpées vinaigrette à l'échalote | Salade Iceberg vinaigrette | Salade de pâtes locales bio au pesto rouge |
| | Dahl de lentilles bio | Cheese burger | Poisson MSC meunière et citron |
| | Riz bio créole | Frites et ketchup et mayonnaise | Chou fleur CE2 à la béchamel |
| | Camembert bio | Cookie | Suisse sucré |
| | Crème dessert vanille | 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

Global.G.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 de la restauration scolaire - Groupement saumurois

Période du 1er juin au 3 juillet 2026

| lundi 01 juin | mardi 02 juin | jeudi 04 juin | vendredi 05 juin |
|--|--|---|---|
| Salade de pommes de terre | Duo tomates HVE et maïs vinaigrette | Macédoine CE2 mayonnaise | Concombre HVE vinaigrette |
| Boulettes tomates mozzarella sauce au romarin | Nuggets de blé | Rôti de porc Label Rouge à la moutarde | Poisson blanc MSC gratiné au fromage |
| Carottes bio persillées | Brocolis bio persillés | Lentilles bio locales au jus | Macaronis bio |
| Petit Trôo (local de la laiterie de Montoire) | Cantal AOP | Edam bio | Crème anglaise |
| Yaourt aromatisé bio | Crème dessert vanille | Banane bio | Gateau à la noix de coco |

| lundi 08 juin | mardi 09 juin | jeudi 11 juin | vendredi 12 juin |
|--|---|-----------------------------------|---|
| Melon HVE | Taboulé oriental à la menthe (semoule bio) | Betteraves bio vinaigrette | Tomates HVE et vinaigrette à l'huile d'olive |
| Omelette MEA | Emincé de poulet à l'espagnole | Poêlée de poisson MSC | Rougail de saucisses |
| Epinards CE2 et pommes de terre à la béchamel | Ratatouille | Et tortis bio locales | Riz bio créole |
| Camembert bio | Suisse sucré | Emmental râpé bio | Mimolette bio |
| Fromage blanc local sucré | Pomme HVE | Flan au chocolat | Banane bio |

| lundi 15 juin | mardi 16 juin | jeudi 18 juin | vendredi 19 juin |
|--------------------------------------|--|--|-----------------------------------|
| Pâté de campagne et cornichon | Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette | Carottes râpées bio vinaigrette | Salade de perles, tomates et maïs |
| Sauté de dinde BBC au curcuma | Gratin de torsades bio piperade et mozzarella | Jambon blanc issu de porc Label Rouge | Nuggets de blé et son citron |
| carottes CE2 persillées | Tomme noire IGP | Purée de pommes de terre | Brocolis bio persillés |
| Yaourt nature sucré bio | Compote de pommes HVE | Speculoos | Saint Nectaire AOP |
| Melon HVE | | Fromage blanc sucré local | Fruit de saison |

| lundi 22 juin | mardi 23 juin | jeudi 25 juin | vendredi 26 juin |
|-------------------------------------|--|---|----------------------------------|
| Tartinade d'oeufs MEA | Tomates HVE vinaigrette au Xérès | Chips tortillas et son guacamole | Concombre HVE vinaigrette |
| Boulettes tomate mozzarella au thym | Rôti de porc Label Rouge mayonnaise | Casserole mexicaine | Colin MSC sauce citron |
| Haricots verts persillés bio | Frites CE2 au four | Et son riz | Purée de courgettes CE2 |
| Vache qui rit bio | Brie | Sablé | Emmental bio |
| Fruit de saison | Purée pomme banane | Salade de fruits exotiques | Banane bio |

| lundi 29 juin | mardi 30 juin | jeudi 02 juillet | vendredi 03 juillet |
|--|--|---|---|
| Carottes râpées bio vinaigrette | Melon HVE | Concombre HVE vinaigrette | Tomates cerise |
| Sauce bolognaise de lentilles corail bio | Cake cuisiné par nos chefs | Rôti de porc issu de porc Label Rouge et ketchup | Sandwich jambon de dinde fromage frais |
| Radiatori bio locales | Salade de pommes de terre, maïs et tomates | Salade de haricots verts bio vinaigrette | Chips |
| Petit troo de la Laiterie de Montoire CE2 | Edam bio | Pont Lévêque AOP | Purée de pommes à boire HVE |
| Fruit de saison | Mousse au chocolat au lait | Abricots | Gateau aux pépites de chocolat préparé par nos chefs |

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

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