



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 1er septembre au 6 novembre 2022



jeudi 01 septembre		vendredi 02 septembre	
Carottes locales bio râpées vinaigrette à l'échalote		Salade de pommes de terre local tomates et maïs	
Bolognaise de bœuf		Cordon bleu	
Pâtes bio locales		Haricots verts bio persillés au beurre	
Ptit Trôo local de la laiterie de Montoire		vache qui rit bio	
Yaourt aromatisé local		Pomme locale	

lundi 05 septembre	mardi 06 septembre	mercredi 07 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre
Betteraves bio vinaigrette à l'échalote	Melon	Batavia locale et vinaigrette aux herbes	Taboulé à la menthe à la semoule bio	Tomates vinaigrette et maïs
Rôti de bœuf et ketchup	Lasagne bolognaise végétarienne	Chipolatas	Poisson pané MSC	Gratin de pommes de terre local
Petits pois et carottes		Flageolets	Ratatouille	aux allumettes de dinde
Crème anglaise locale	Camembert bio	Vache qui rit bio	Mimolette bio	Brie
Brownie au chocolat maison	Compote de pommes bio	Nectarine	Flan nappé caramel	Prune

lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	mercredi 14 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
Concombre local vinaigrette à la ciboulette	Pâté de campagne et cornichons	Tomates vinaigrette au basilic	Salade de haricots verts bio et tomates au vinaigre balsamique	Carottes locales râpées vinaigrette à l'échalote
Colombo de poisson MSC	Gratin de pâtes bio locales	Bolognaise de thon	Boulettes de blé, tomate et mozzarella sauce tomate	Haut de cuisse de poulet
Purée de brocolis et pommes de terre	aux dés de jambon	Pommes de terre locales vapeur	Riz bio au beurre	Frites
Ptit Trôo de la laiterie de Montoire local	Cotentin	Yaourt nature sucré	Chantailou	Petit pays local
Yaourt aromatisé	Pomme locale	Eclair chocolat	Compote pomme fraise	Raisin

lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	mercredi 21 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
Salade coleslaw au curry au carotte bio	Betteraves vinaigrette	Concombre local vinaigrette à la ciboulette	Salade de pommes de terre locale façon piémontaise	Radis long local et son beurre 1/2 sel
Rôti de porc	Raviolis de légumes	Wings de poulet	Rôti de bœuf et son ketchup	Nuggets de blé et leur citron
Lentilles locales au jus		Semoule bio sauce tomate	Brocolis bio persillés	Carottes bio au beurre
Bûche de lait mélangé	Emmental bio	Chanteneige	Yaourt aromatisé de la ferme du lieu neuf local	Fondu carré
Mousse au chocolat	Compote de fruits	Entremets vanille au lait local	Banane bio	Semoule au lait local

lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	mercredi 28 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
Salade de pâtes bio locales méridionale	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive et balsamique	Crêpe au fromage	Salade iceberg locale et vinaigrette aux herbes	Macédoine mayonnaise
Saucisse fumée	Omelette au fromage maison	Rôti de porc au jus	Brandade	Pièce de poulet au jus
Haricots verts biopersillés	Pommes Rosti	jardinière de légumes	de cabillaud MSC	Chou fleur bio persillé
Petit moulu ail et fines herbes	Carré de l'Est	Bûchette de lait mélangé	Edam	Crème anglaise locale
Poire locale	Prune	Crème dessert vanille	Compote pomme banane	Gâteau au yaourt maison

Produit local Produit bio Produit labellisé

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	mercredi 05 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
oeuf dur mayonnaise	Taboulé à la menthe à la semoule bio	Salade coleslaw bio à l'indienne	Concombre local vinaigrette	Radis longs local et beurre
Rôti de dinde au curry	Tarte aux légumes	Mijoté de poulet aux olives	Boulettes de porc à la dijonnaise	Nuggets de poisson MSC et citron
Ratatouille	Salade verte locale	Purée de pommes de terre	Pommes noisette	Haricots beurre persillés
Chanteneige bio	Biscuit sablé bio	Carré de Ligueuil	Gouda bio	Yaourt nature sucré
Pomme locale	Crème dessert chocolat	Compote pommes poires	Raisin	Clafoutis aux cerises maison

lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	mercredi 12 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
Salade de pommes de terre locale et maïs	Betteraves bio vinaigrette locales	Duo tomates et maïs	Carottes rapées bio	Céleri local rémoulade
Carbonnade de bœuf local	Parmentier	Sauté de porc local aux petits oignons	Poisson pané MSC et citron	Boulettes végétariennes aux épices kebab
Carottes persillées bio	aux lentilles locales	Riz bio	Tortis bio locales au beurre	Semoule au jus bio
Ptit Trôo de la laiterie de Montoire local	Vache qui rit bio	Tendre bleu	Fromage de chèvre affiné local	Crème anglaise locale
Flan nappé caramel	Poire locale	Pomme locale	Banane bio	Gâteau noix de coco

lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	mercredi 19 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
Chou blanc bio à l'emmental	Saucisson à l'ail	Carottes locales râpées vinaigrette	Potage de potiron bio	Salade iceberg locale et vinaigrette
Saucisse fumée	Pièce de poulet sauce basquaise	Côte de porc grillée	Nuggets de blé et citron	Lasagnes à la bolognaise bio
Coquillettes bio au beurre	Haricots verts bio à l'huile d'olive	Pommes de terre au beurre	Epinard béchamel	Buchette de lait mélangé
Carré frais	Yaourt nature sucré	Camembert bio	Ptit Trôo de la laiterie de Montoire local	Compote de pommes bio
Mousse au chocolat	Pomme locale	Yaourt aux fruits	Raisin	

lundi 24 octobre	mardi 25 octobre	mercredi 26 octobre	jeudi 27 octobre	vendredi 28 octobre
Betteraves bio vinaigrette	Rillettes label du Mans et cornichons	Salade de blé carnaval	Macédoine mayonnaise	Ceuf dur mayonnaise
Blanquette de poisson MSC	Filet de poulet sauce paprika	Saucisse de Strasbourg	Omelette bio maison	Boulettes de porc à la dijonnaise
Riz bio créole	Pennes bio	Gratin de chou fleur	Pommes Rosti	Jardinière de légumes
Edam bio	Fromage portion	Brie	Yaourt nature sucré	fromage blanc bio sucré
Flan chocolat	Compote de fruits	Fruit frais	Fruit frais	Fruit frais

lundi 31 octobre	mardi 01 novembre	mercredi 02 novembre	jeudi 03 novembre	vendredi 04 novembre
Râpé de cervelle de carotte locale		Champignons à la crème	Crêpe au fromage	Salade verte locale
Rôti de sorcière sauce sanguinolente	férié	Chili con carne	Poisson pané et son citron msc	Pâtes locales
Tête de courge qui s'est pris une patate			Epinards et pommes de terre à la crème	à la bolognaise végétale
Mimolette guilloinée		Emmental râpé bio	Cantafrais	Edam bio
La gourmandise des zombies		Flan nappé caramel	Fruit bio	Compote de fruits

