



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	
Betteraves bio vinaigrette à l'échalote		Melon		Batavia locale et vinaigrette aux herbes	
Roti de bœuf et ketchup		Lasagne bolognaise		Chipolatas	
Petits pois et carottes		végétarienne		Flageolets	
Crème anglaise locale		Camembert bio		Vache qui rit bio	
Brownie au chocolat maison		Compote de pommes bio		Nectarine	
jeudi 08 septembre		vendredi 09 septembre			
Taboulé à la menthe à la semoule bio		Tomates vinaigrette et maïs			
Poisson pané MSC		Gratin de pommes de terre local			
Ratatouille		aux allumettes de dinde			
Mimolette bio		Brie			
Flan nappé caramel		Prune			
lundi 12 septembre		mardi 13 septembre		mercredi 14 septembre	
Concombre local vinaigrette à la ciboulette		Pâté de campagne et cornichons		Tomates vinaigrette au basilic	
Colombo de poisson MSC		Gratin de pâtes bio locales		Bolognaise de thon	
Purée de brocolis et pommes de terre		aux dés de jambon		Pommes de terre locales vapeur	
Ptit Trôo de la laiterie de Montoire local		Cotentin		Yaourt nature sucré	
Yaourt aromatisé		Pomme locale		Eclair chocolat	
jeudi 15 septembre		vendredi 16 septembre			
Salade de haricots verts bio tomates au vinaigre balsamique		Carottes locales râpées vinaigrette à l'échalote			
Boulettes de blé, tomate et mozzarella sauce tomate		Haut de cuisse de poulet			
Riz bio au beurre		Frites			
Chantailou		Petit pays local			
Compote pomme fraise		Raisin			
lundi 19 septembre		mardi 20 septembre		mercredi 21 septembre	
Salade coleslaw au curry au carotte bio		Betteraves vinaigrette		Concombre local vinaigrette à la ciboulette	
Roti de porc		Ravioles de légumes		Wings de poulet	
Lentilles locales au jus				Semoule bio sauce tomate	
Bûche de lait mélangé		Emmental bio		Chanteneige	
Mousse au chocolat		Compote de fruits		Entremets vanille au lait local	
jeudi 22 septembre		vendredi 23 septembre			
Salade de pommes de terre locale façon piémontaise		Radis long local et son beurre 1/2 sel			
Rôti de bœuf et son ketchup		Nuggets de blé et leur citron			
Brocolis bio persillés		Carottes bio au beurre			
Yaourt aromatisé de la ferme du lieu neuf local		Fondue carré			
Banane bio		Semoule au lait local			
lundi 26 septembre		mardi 27 septembre		mercredi 28 septembre	
Salade de pâtes bio locales méridionale		Tomates vinaigrette à l'huile d'olive et balsamique		Crêpe au fromage	
Saucisse fumée		Omelette au fromage maison		Rôti de porc au jus	
Haricots verts biopersillés		Pommes Rosti		jardinière de légumes	
Petit moulé ail et fines herbes		Carré de l'Est		Bûchette de lait mélangé	
Poire locale		Prune		Crème dessert vanille	
jeudi 29 septembre		vendredi 30 septembre			
Salade iceberg locale et vinaigrette aux herbes		Macédoine mayonnaise			
Brandade		Pièce de poulet au jus			
de cabillaud MSC		Chou fleur bio persillé			
Edam		Crème anglaise locale			
Compote pomme banane		Gâteau au yaourt maison			

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 râpées 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		Emmental râpé bio	Epinards et pommes de terre à la crème	à la bolognaise végétale
Mimolette guillotinée		Flan nappé caramel	Cantafrais	Edam bio
La gourmandise des zombies			Fruit bio	Compote de fruits

Produit local Produit bio Produit labellisé

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

