

Menus de la Restauration Scolaire

Période du 4 septembre au 3 novembre 2023

lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
Carottes locales bio râpées vinaigrette à l'échalote	Salade de pommes de terre locales tomates et maïs	Concombre local vinaigrette	Betteraves bio vinaigrette à l'échalote
Bolognaise de bœuf	Sauté de dinde à la normande	Marmite de colin MSC et moules	Flan au fromage maison
Pâtes bio locales	Haricots verts bio persillés au beurre	Carottes bio au beurre	Pommes Rosti
Ptit Trôo local de la laiterie de Montoire	Vache qui rit bio	Yaourt nature sucré bio	Edam bio
Yaourt aromatisé local de la ferme du lieu neuf	Pomme locale	Gâteau au yaourt maison	Nectarine

lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
Taboulé à la menthe à la semoule bio	Melon	Salade de haricots verts bio au vinaigre balsamique	Tomates vinaigrette et maïs
Boulettes de porc sauce tomate	Lasagnes	Rôti de dinde sauce kebab	Poisson pané MSC
Petits pois et carottes	de lentilles et légumes	Pommes de terre locales persillées	Epinards béchamel
Camembert	Mimolette bio	Brie	Crème anglaise locale
Flan nappé caramel	Compote de pommes bio	Banane bio	Gâteau au chocolat

lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
Concombre local vinaigrette à la ciboulette	Macédoine mayonnaise	Salade de riz bio, olives et tomates	Carottes locales râpées vinaigrette à l'échalote
Colombo de poisson MSC et moules	Gratin de pâtes bio locales	Quiche aux légumes	Pilons de poulet
Purée de courgettes et pommes de terre	aux dés de jambon	Salade verte locale et vinaigrette	Frites et ketchup
Bûche de chèvre locale	Petit cotentin	Chantaillou	Petit pays local
Yaourt aromatisé	Pomme locale	Raisin	Compote pomme fraise

lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
Salade coleslaw aux carottes bio	Betteraves bio vinaigrette	Pâté de campagne et cornichon	Radis longs locaux et beurre 1/2 sel
Roti de porc label rouge sauce paprika	Tortellini ricotta épinard	Boulettes de dinde sauce champignons	Beignets de poisson et citron
Pois cassés à la tomate		Brocolis persillés	Carottes bio au beurre
Délice de Boischaux local	Emmental rapé bio	Yaourt aromatisé de la ferme du lieu neuf local	Vache qui rit
Mousse au chocolat	Compote de fruits label HVE	Banane bio	Semoule au lait local

lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
Salade de pâtes bio locales méridionale	Macédoine mayonnaise	Salade iceberg locale et vinaigrette aux herbes	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive
Saucisse de Strasbourg	Dahl de lentilles bio	Brandade	Sauté de dinde au romarin
Haricots verts bio persillés	Riz bio créole	de colin MSC et thon	Chou fleur persillé
Petit cotentin	Carré de l'Est	Edam bio	Crème anglaise locale
Poire locale	Prune	Compote pomme banane	Gâteau aux pépites de chocolat maison

Produit local Produit bio Produit labellisé

Rencontres du goût - Délicieusement bas carbone			
lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
Salade de pommes de terre locales et maïs	Betteraves bio vinaigrette locales	Carottes rapées bio locales vinaigrette	Céleri local rémoulade
Roti de porc Label Rouge sauce moutarde	Parmentier de butternut	Poisson pané MSC et citron	Nuggets de blé
Carottes bio persillées	aux lentilles locales	Printanière de légumes	Haricots beurre persillés
Ptit Trôo de la laiterie de Montoire local	Vache qui rit bio	Fromage de chèvre affiné local	Yaourt nature sucré bio
Crème dessert vanille	Poire locale	Pomme locale	Flan maison

Repas des supporters			
lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
Crêpe au fromage	Taboulé à la menthe à la semoule bio	Concombre local vinaigrette	Chou blanc local vinaigrette
Rôti de dinde au curry	Tarte aux légumes	Boulettes de porc sauce rougail	Pizza reine cuisinée par nos chefs
Ratatouille	Salade verte locale	Pommes noisette	Salade iceberg
Chanteneige bio	Biscuit sablé bio	Gouda bio	Crème anglaise locale
Pomme locale	Flan chocolat	Raisin	Gâteau chocolat noix de coco maison façon Lamington

lundi 23 octobre	mardi 24 octobre	jeudi 26 octobre	vendredi 27 octobre
Céleri rémoulade bio	Friand au fromage	Potage de potiron	Salade iceberg locale et vinaigrette
Saucisse fumée	Pièce de poulet sauce basquaise	Nuggets de blé et citron	Lasagnes à la
Coquillettes bio au beurre	Poireaux béchamel	Haricots verts bio à l'huile d'olive	bolognaise au boeuf bio
Carré frais	Yaourt nature sucré	Ptit Trôo de la laiterie de Montoire local	Buchette de lait mélangé
Mousse au chocolat	Fruit frais	Fruit frais	Compote de pommes bio

Repas Halloween			
lundi 30 octobre	mardi 31 octobre	jeudi 02 novembre	vendredi 03 novembre
Betteraves bio vinaigrette	Râpé de cervelle de carotte	Salade Coleslaw bio	Œuf dur mayonnaise
Poisson pané et son ketchup	Viande en lambeaux sauce vampire	Flan au fromage maison	Boulettes de porc à la dijonnaise
Riz créole bio	jack-o'-lantern s'est pris une patate	Pommes Rosti	Petits pois carottes
Edam	Saint paulin guillotiné	Yaourt nature sucré	Brie
Flan vanille	Tarte au venin de zombies	Compote de fruits	Fruit frais



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

