

Menus de la Restauration Scolaire

Période du 4 septembre au 3 novembre 2023

lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	mercredi 06 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
Carottes locales bio rapées vinaigrette à l'échalote	Salade de pommes de terre locales tomates et maïs	Melon	Concombre local vinaigrette	Betteraves bio vinaigrette à l'échalote
Bolognaise de bœuf	Sauté de dinde à la normande	Nuggets de blé et ketchup	Cassolette de colin MSC et moules	Flan au fromage maison
Pâtes bio locales	Haricots verts bio persillés au beurre	Purée de pommes de terre	Carottes bio au beurre	Pommes Rosti
Ptit Trôo local de la laiterie de Montoire	Pomme locale	Compote pomme poire	Yaourt nature sucré bio	Edam bio
Yaourt aromatisé local de la ferme du lieu neuf			Gâteau au yaourt maison	Nectarine

lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	mercredi 13 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
Taboulé à la menthe à la semoule bio	Melon	Salade Iceberg locale et vinaigrette aux herbes	Salade de haricots verts bio et tomates au vinaigre balsamique	Tomates vinaigrette et maïs
Boulettes de porc sauce tomate	Lasagnes	Saucisse fumée sauce moutarde	Rôti de dinde sauce kebab	Poisson pané MSC
Petits pois et carottes	de lentilles et légumes	Riz créole	Pommes de terre locales persillées	Epinards béchamel
Camembert	Mimolette bio	Nectarine	Banane bio	Gâteau au chocolat
Flan nappé caramel	Compote de pommes bio			

lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	mercredi 20 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
Concombre local vinaigrette à la ciboulette	Macédoine mayonnaise	Tomates vinaigrette au basilic	Salade de riz bio	Carottes locales rapées vinaigrette à l'échalote
Colombo de poisson MSC et moules	Gratin de pâtes bio locales	Bolognaise de thon	Quiche aux légumes	Pilons de poulet
Purée de courgettes et pommes de terre	aux dés de jambon	Haricots verts persillés	Batavia locale et vinaigrette	Frites et ketchup
Yaourt aromatisé	Bûche de chèvre locale	Yaourt nature sucré	Petit pays local	Compote pomme fraise
	Pomme locale	Eclair chocolat	Raisin	

lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	mercredi 27 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
Salade coleslaw aux carottes bio	Betteraves bio vinaigrette	Concombre local vinaigrette à la ciboulette	Pâté de campagne et cornichon	Radis longs locaux et beurre 1/2 sel
Roti de porc label rouge sauce paprika	Tortellini ricotta épiand	Wings de poulet	Boulettes de dinde sauce champignons	Beignets de poisson et citron
Pois cassés à la tomate	Emmental rapé bio	Semoule bio sauce tomate	Brocolis persillés	Carottes bio au beurre
Délice de Boischaux local	Compote de fruits label HVE	Entremets vanille au lait local	Banane bio	Semoule au lait local
Mousse au chocolat				

lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	mercredi 04 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
Salade de pâtes bio locales méridionale	Macédoine mayonnaise	Oeuf dur mayonnaise	Salade Batavia locale et vinaigrette aux herbes	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive et balsamique
Saucisse de Strasbourg	Dahl de lentilles bio	Mijoté de porc au thym	Brandade	Sauté de dinde au romarin
Haricots verts bio persillés	Riz bio créole	Jardinière de légumes	de colin MSC et thon	Chou fleur persillé
Poire locale	Carré de l'Est	Bûchette de lait mélangé	Edam bio	Gâteau aux pépites de chocolat maison
	Prune	Flan vanille	Compote pomme banane	

Produit local Produit bio Produit labellisé

Rencontres du goût - Délicieusement bas carbone

lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	mercredi 11 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
Crêpe au fromage	Taboulé à la menthe à la semoule bio	Salade coleslaw bio à l'indienne	Concombre local vinaigrette	Céleri local rémoulade
Rôti de dinde au curry	Tarte aux légumes	Aiguillettes de poulet à la crème	Boulettes de porc sauce rougail	Nuggets de poisson MSC et citron
Ratatouille	Batavia locale et vinaigrette	Purée de pommes de terre	Pommes noisette	Haricots beurre persillés
Pomme locale	Biscuit sablé bio	Compote pommes poires	Gouda bio	Clafoutis aux cerises maison
	Flan chocolat		Raisin	

Repas des supporters

lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	mercredi 18 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
Salade de pommes de terre locales et maïs	Betteraves bio vinaigrette locales	Duo tomates et maïs	Carottes bio rapées vinaigrette	Chou blanc local vinaigrette
Roti de porc Label Rouge sauce moutarde	Parmentier	Sauté de dinde aux petits oignons	Poisson pané MSC et citron	Pizza cuisinée par nos chefs
Carottes bio persillées	aux lentilles locales	Brocolis persillés	Printanière de légumes	Salade Batavia locale et vinaigrette
Ptit Trôo de la laiterie de Montoire local		Tendre bleu	Fromage de chèvre affiné local	Gâteau chocolat noix de coco maison façon Lamington
Flan nappé caramel	Poire locale	Pomme locale	Banane bio	

lundi 23 octobre	mardi 24 octobre	mercredi 25 octobre	jeudi 26 octobre	vendredi 27 octobre
Céleri rémoulade bio	Friand au fromage	Carottes locales rapées vinaigrette	Potage de potiron	Salade batavia locale et vinaigrette
Saucisse fumée	Pièce de poulet sauce basquaise	Côte de porc grillée	Nuggets de blé et citron	Lasagnes à la bolognaise au bœuf bio
Coquillettes bio au beurre	Poireaux béchamel	Pommes de terre locales au beurre	Haricots verts bio à l'huile d'olive	Compote de pommes bio
Mousse au chocolat	Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé	Ptit Trôo de la laiterie de Montoire local	
	Fruit frais		Fruit frais	

Repas Halloween

lundi 30 octobre	mardi 31 octobre	mercredi 01 novembre	jeudi 02 novembre	vendredi 03 novembre
Betteraves bio vinaigrette	Râpé de cervelle de carotte	Férié	Salade Coleslaw bio	Oeuf dur mayonnaise
Poisson pané	Viande en lambeaux sauce vampire		Flan au fromage maison	Boulettes de porc à la dijonnaise
Riz créole bio sauce tomate	jack-o'-lantern s'est pris une patate		Pommes Rosti	Petits pois carottes
Flan vanille	Saint paulin guillotiné		Yaourt nature sucré	Fruit frais
	Tarte au venin de zombies		Compote de fruits	



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

