



## Menus de la Restauration Scolaire Période du 1er mai au 7 juillet 2023



lundi 01 mai	mardi 02 mai	mercredi 03 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
férié	Carottes râpées bio vinaigrette	Tomates vinaigrette	Salade de lentilles bio locales vinaigrette	Betteraves bio locales au maïs
	Flan à l'emmental maison	<b>Pâtes locales</b>	Rôti de porc label rouge sauce champignons	<b>Poisson pané 100 % filet label MSC</b>
	Pommes rosti	à la carbonara	Haricots verts bio persillés	Chou fleur bio persillé
	Camembert bio	Emmental râpé bio	Gouda bio	Petit cotentin
	Yaourt aromatisé	<b>Pomme locale</b>	<b>Banane label Global Gap</b>	<b>Semoule au lait local</b>

lundi 08 mai	mardi 09 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
Férié	<b>Concombre local à la crème</b>	Salade piémontaise	<b>Salade Iceberg locale et vinaigrette</b>	Tomates vinaigrette au vinaigre balsamique
	Saucisse fumée	Sauté de dinde au thym	Rougail de pois triche et tofu	<b>Marmite de colin MSC et moules sauce nantua</b>
	Lentilles bio au jus	Courgettes à la tomate	Riz créole bio	<b>Carottes persillées bio</b>
	Vache qui rit	Chantailou	Emmental en dés	<b>Crème anglaise locale</b>
	<b>Pomme locale</b>	Flan chocolat	Mousse au chocolat au lait	Gâteau au yaourt Maison

lundi 15 mai	mardi 16 mai	mercredi 17 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
<b>Concombre local à la bulgare</b>	Tomates bio vinaigrette	<b>Salade Iceberg locale et vinaigrette</b>	Férié	Férié
Poêlée de fèves et champignons à la crème	<b>Poisson pané 100 % filet label MSC</b>	Lasagnes au saumon et aux épinards maison		
Pâtes bio	Petits pois cuisinés	Petit moulu ail et fines herbes		
<b>Buche de chèvre cendré local</b>	Coulommiers	Smoothie gourmand aux fruits		
<b>Pomme locale</b>	Flan nappé caramel			

lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
Macédoine mayonnaise	Radis et son beurre	Betteraves bio vinaigrette	<b>Salade iceberg locale</b>	<b>Concombre local vinaigrette</b>
<b>Brandade de colin MSC et thon</b>	<b>Sauté de dinde local façon kebab</b>	Jambon grillé sauce tomate	<b>Chesseburger</b>	Gratin de gnocchis, duo de courgettes et chèvre
Petit Cotentin	Chou fleur persillé	Lentilles bio au jus	<b>Frites et ketchup</b>	Petits suisses sucrés
Compote de fruits bio	<b>Mimolette bio</b>	Carré de l'est	<b>Crème anglaise locale</b>	
	<b>Banane bio</b>	Crème dessert caramel	<b>Broumie maison</b>	<b>Fraises locales</b>

lundi 29 mai	mardi 30 mai	mercredi 31 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
Férié	Pâté de campagne et cornichons	<b>Salade piémontaise aux pommes de terre locales</b>	<b>Concombre local vinaigrette</b>	Duo de tomates et maïs vinaigrette
	Jambon blanc	<b>Poisson pané 100 % filet label MSC et citron</b>	Tarte aux légumes de saison	Rôti de dinde sauce basquaise
	Purée de pommes de terre	Haricots verts bio à l'échalote	<b>Salade verte locale vinaigrette</b>	Brocolis persillés
	Camembert bio	<b>Petit Trôo local de la laiterie de Montoire</b>	Saint Paulin	Petits suisses sucrés
	<b>Pomme locale</b>	Mousse au chocolat	<b>Semoule au lait maison (lait bio)</b>	<b>Fraises locales</b>

Produit local 🇫🇷 Produit bio 🌿 Produit labellisé 🏆 IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC = label de pêche responsable

lundi 05 juin	mardi 06 juin	mercredi 07 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Melon (selon disponibilité)	<b>Batavia locale</b>	Macédoine mayonnaise	<b>Concombre local vinaigrette à la ciboulette</b>
Boulettes de volaille au paprika	<b>Dahl de lentilles locales</b>	Lasagnes à la bolognaise de bœuf et soja	<b>Rôti de porc label rouge sauce aux oignons</b>	<b>Poisson pané 100 % filet label MSC</b>
Carottes bio persillées	Riz créole bio	Yaourt nature sucré	<b>Pommes de terre locales</b>	Epinards béchamel
Emmental bio	<b>Buche de chèvre cendré local</b>	Banane	Petit cotentin Ail et Fines Herbes	Carré Liguell
Compote de fruits	Flan nappé caramel		Nectarine	<b>Fromage blanc sucré local</b>

lundi 12 juin	mardi 13 juin	mercredi 14 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
Betteraves bio vinaigrette	Crêpe au fromage	<b>Rillettes du Mans locales et cornichon</b>	Tomate bio au basilic vinaigrette	<b>Salade de riz de Camargue façon nipoise</b>
Poêlée de pois cassés et petits légumes	<b>Marmite de colin MSC et moules</b>	Jambon blanc	Rôti de dinde et mayonnaise	<b>Boulettes de bœuf sauce provençale</b>
Tortis bio au beurre	Purée de courgette	Haricots verts persillés	Pommes noisette	<b>Ratatouille</b>
Vache qui rit	Yaourt nature sucré	Camembert	<b>Petit Trôo local de la laiterie de Montoire</b>	Crème
Compote pomme poire	Pêche	Liégeois chocolat	<b>Banane bio</b>	<b>Cake à la fleur d'oranger maison</b>

lundi 19 juin	mardi 20 juin	mercredi 21 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
<b>Melon local</b>	Salade de pâtes bio locales méridionale	<b>Concombre local vinaigrette</b>	<b>Pâté de campagne label rouge et cornichon</b>	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio
Cordon bleu	<b>Rôti de porc label rouge</b>	Saucisse de Strasbourg	<b>Colin label MSC sauce homardine</b>	Pizza maison au fromage
Purée de pommes de terre	Carottes bio au beurre	Chips	Haricots beurre	<b>Salade Iceberg locale</b>
Camembert	Yaourt nature sucré	<b>Crème anglaise locale</b>	Petit cotentin	<b>Buche de chèvre cendré local</b>
Crème dessert vanille	Nectarine	Gâteau au yaourt	Abricots	Compote pomme fraise

lundi 26 juin	mardi 27 juin	mercredi 28 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
Salade de blé Arlequin	<b>Duo tomates locales et maïs</b>	Macédoine mayonnaise	<b>Melon local</b>	<b>Salade Iceberg locale et vinaigrette</b>
<b>Poisson pané 100 % MSC filet et son citron</b>	Flan au fromage maison	<b>Marmite de la mer au colin et saumon MSC</b>	<b>Sauté de dinde local sauce au chorizo</b>	Hachis parmentier au bœuf bio
Haricots verts Bio persillés	Pommes de terre à la crème	Bouillabaisse	Petits pois bio	Gouda bio
Carré de Liguell	Cantafrais	<b>Petit Trôo local de la laiterie de Montoire</b>	Mimolette	Pêche
Nectarine	Mousse au chocolat au lait	Yaourt aromatisé	Flan nature maison	

lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	mercredi 05 juillet	jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
<b>Melon local</b>	<b>Concombre local à la crème</b>	Pastèque	Carottes râpées bio	<b>Tomates corse</b>
Salade de tomates, maïs, tortis et poulet	Haché au bœuf sauce tomate	Sauté de dinde aux épices kebab	Chili sin carne	<b>Rôti de porc (rouleau label rouge et mayonnaise)</b>
Saint Paulin	Pommes rostis	Piperade de légumes et pommes de terre	Riz bio créole	Chips (sachet individuel)
Gâteau au chocolat maison	Vache qui rit	Carré de l'est	Camembert	Petit mouli
	Nectarine	Liégeois au chocolat	Flan nappé caramel	Pêche





# Menus de la Restauration Scolaire

## Semaine du 1er au 5 mai 2023

lundi 01 mai	mardi 02 mai	mercredi 03 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
férié	<b>Carottes râpées bio vinaigrette</b>  Flan à l'emmental maison  Pommes rosti  <b>Camembert bio</b>   Yaourt aromatisé	Tomates vinaigrette  <b>Pâtes locales</b>   à la carbonara  sans porc : carbonara à la dinde sans viande - végétarien : sauce fromagère  <b>Emmental râpé bio</b>   <b>Pomme locale</b> 	<b>Salade de lentilles bio locales vinaigrette</b>   <b>Rôti de porc label rouge sauce champignons</b>   sans porc - sans viande : colin sce aux champignons végétarien : boulettes végétariennes  <b>Haricots verts bio persillés</b>   <b>Gouda bio</b>   <b>Banane label Global Gap</b> 	<b>Betteraves bio locales au maïs</b>   <b>Poisson pané 100 % filet label MSC</b>   végétarien : nuggets de blé  <b>Chou fleur bio persillé</b>   Petit cotentin  <b>Semoule au lait local</b> 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

**Produit local**



**Produit bio**



**Produit labellisé**



**IGP = Indication Géographique Protégée /  
AOP = Appellation d'Origine Protégée /  
HVE = Haute Valeur Environnementale /  
MSC : label de pêche responsable**





# Menus de la Restauration Scolaire

## Semaine du 8 au 12 mai 2023

lundi 08 mai	mardi 09 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
Férié	<b>Concombre local à la crème</b>	Salade piémontaise  sans porc - sans viande - végétarien : salade de pdt sans jambon	<b>Salade Iceberg locale et vinaigrette</b>	Tomates vinaigrette au vinaigre balsamique
	Saucisse fumée  sans porc : saucisse de volaille sans viande - végétarienne : omelette	Sauté de dinde au thym  sans viande - végétarien : crêpe au fromage	Rougail de pois chiche et tofu	<b>Marmite de colin MSC et moules sauce nantua</b>
	<b>Lentilles bio au jus</b>	Courgettes à la tomate	<b>Riz créole bio</b>	<b>Carottes persillées bio</b>
	Vache qui rit	Chantailou	Emmental en dés	<b>Crème anglaise locale</b>
	<b>Pomme locale</b>	Flan chocolat	Mousse au chocolat au lait	Gâteau au yaourt Maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

**Produit local**



**Produit bio**



**Produit labellisé**



**IGP = Indication Géographique Protégée /  
AOP = Appellation d'Origine Protégée /  
HVE = Haute Valeur Environnementale /  
MSC : label de pêche responsable**





# Menus de la Restauration Scolaire

## Semaine du 15 au 19 mai 2023

lundi 15 mai	mardi 16 mai	mercredi 17 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
<p><b>Concombre local à la bulgare</b> </p> <p>Poêlée de fèves et champignons à la crème</p> <p><b>Pâtes bio</b> </p> <p><b>Buche de chèvre cendré local</b> </p> <p><b>Pomme locale</b> </p>	<p><b>Tomates bio vinaigrette</b> </p> <p><b>Poisson pané 100 % filet label MSC</b> </p> <p>végétarien : galette quinoa provençale</p> <p>Petits pois cuisinés</p> <p>Coulommiers</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p><b>Salade iceberg locale et vinaigrette</b> </p> <p>Lasagnes au saumon</p> <p>et aux épinards maison</p> <p>végétarien : lasagnes aux épinards, mozzarella et muscade</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Smoothie gourmand aux fruits</p>	<p>Férialé</p>	<p>Férialé</p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

**Produit local**



**Produit bio**



**Produit labellisé**



**IGP = Indication Géographique Protégée /  
AOP = Appellation d'Origine Protégée /  
HVE = Haute Valeur Environnementale /  
MSC : label de pêche responsable**





# Menus de la Restauration Scolaire

## Semaine du 22 au 26 mai 2023

*Burger Party*

lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
Macédoine mayonnaise	Radis et son beurre	<b>Betteraves bio vinaigrette</b>	<b>Salade iceberg locale</b>	<b>Concombre local vinaigrette</b>
<b>Brandade de colin MSC et thon</b>	<b>Sauté de dinde local façon kebab</b>	Jambon grillé sauce tomate	<b>Cheeseburger</b>	Gratin de gnocchis,
végétarien : parmentier végétarien aux légumes d'été	sans viande- végétarien : curry de pois chiche	sans porc - sans viande : hoki sce tomate végétarien : friand au fromage	sans viande - végétarien : sticks de mozzarella panés	duo de courgettes et chèvre
Petit Cotentin	<b>Mimolette bio</b>	Carré de l'est	<b>Frites et ketchup</b>	Petits suisses sucrés
<b>Compote de fruits bio</b>	<b>Banane bio</b>	Crème dessert caramel	<b>Crème anglaise locale</b>	<b>Fraises locales</b>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

**Produit local**



**Produit bio**



**Produit labellisé**



**IGP = Indication Géographique Protégée /  
AOP = Appellation d'Origine Protégée /  
HVE = Haute Valeur Environnementale /  
MSC : label de pêche responsable**





# Menus de la Restauration Scolaire

## Semaine du 29 mai au 2 juin 2023

lundi 29 mai	mardi 30 mai	mercredi 31 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
Féié	<p>Pâté de campagne et cornichons</p> <p>sans porc - sans viande - végétarien : oeufs durs mayonnaise</p> <p>Jambon blanc</p> <p>sans porc : jambon de dinde sans viande - végétarien : poêlée de fèves</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p><b>Camembert bio</b></p> <p><b>Pomme locale</b></p>	<p><b>Salade piémontaise aux pommes de terre locales</b></p> <p><b>Poisson pané 100 % filet label MSC et citron</b></p> <p>végétarien : galette quinoa provençale</p> <p><b>Haricots verts bio à l'échalote</b></p> <p><b>Petit Trôo (local de la laiterie de Montoire)</b></p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><b>Concombre local vinaigrette</b></p> <p>Tarte aux légumes de saison</p> <p><b>Salade verte locale vinaigrette</b></p> <p>Saint Paulin</p> <p><b>Semoule au lait maison (lait bio)</b></p>	<p>Duo de tomates et maïs vinaigrette</p> <p>Rôti de dinde sauce basquaise</p> <p>sans viande - végétarien : tajine de pois chiche aux légumes</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Petits suisses sucrés</p> <p><b>Fraises locales</b></p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



IGP = Indication Géographique Protégée /  
AOP = Appellation d'Origine Protégée /  
HVE = Haute Valeur Environnementale /  
MSC : label de pêche responsable



# Menus de la Restauration Scolaire

## Semaine du 5 au 9 juin 2023

lundi 05 juin	mardi 06 juin	mercredi 07 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
<b>Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio</b>	Melon (selon disponibilité)	<b>Batavia locale</b>	Macédoine mayonnaise	<b>Concombre local vinaigrette à la ciboulette</b>
Boulettes de volaille au paprika	<b>Dahl de lentilles locales</b>	Lasagnes	<b>Rôti de porc label rouge sauce aux oignons</b>	<b>Poisson pané 100 % filet label MSC</b>
sans viande - végétarien : boulettes de soja au paprika		à la bolognaise de boeuf et soja	sans porc : rôti de dinde aux oignons sans viande - végétarien : tofu aux oignons	végétarien : nuggets de blé
<b>Carottes bio persillées</b>	<b>Riz créole bio</b>	sans viande - végétarien : lasagnes bolognaise de soja	<b>Pommes de terre locales</b>	Epinards béchamel
<b>Emmental bio</b>	<b>Buche de chèvre cendré local</b>	Yaourt nature sucré	Petit cotentin Ail et Fines Herbes	Carré Ligueil
Compote de fruits	Flan nappé caramel	Banane	Nectarine	<b>Fromage blanc sucré local</b>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

**Produit local**

**Produit bio**

**Produit labellisé**

**IGP = Indication Géographique Protégée /  
AOP = Appellation d'Origine Protégée /  
HVE = Haute Valeur Environnementale /  
MSC : label de pêche responsable**





# Menus de la Restauration Scolaire

## Semaine du 12 au 16 juin 2023

Menu Provence

lundi 12 juin	mardi 13 juin	mercredi 14 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
<p><b>Betteraves bio vinaigrette</b> </p> <p>Poêlée de pois cassés et petits légumes</p> <p><b>Tortis bio au beurre</b> </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Compote pomme poire</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p><b>Marmite de colin MSC et moules</b> </p> <p>végétarien : omelette nature</p> <p>Purée de courgette</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Pêche</p>	<p><b>Rillettes du Mans locales et cornichon</b> </p> <p>sans porc - sans viande - végétarien : carottes râpées vinaigrette</p> <p>Jambon blanc</p> <p>sans porc - sans viande : colin sce crème végétarien : quenelles natures sauce</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Camembert</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p><b>Tomate bio au basilic vinaigrette</b> </p> <p>Rôti de dinde et mayonnaise</p> <p>sans viande : colin rôti végétarien : tarte au fromage</p> <p>Pommes noisette</p> <p><b>Petit Trôo local de la laiterie de Montoire</b> </p> <p><b>Banane bio</b> </p>	<p><i>Salade de riz de Camargue façon niçoise</i></p> <p>végétarien : <i>salade de riz sans thon</i></p> <p><i>Boulettes de boeuf sauce provençale</i></p> <p>sans viande - végétarien : <i>boulettes de soja sce provençale</i></p> <p><i>Ratatouille</i></p> <p><i>Crème</i></p> <p><i>Cake à la fleur d'oranger maison</i></p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

**Produit local**



**Produit bio**



**Produit labellisé**



**IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC : label de pêche responsable**





# Menus de la Restauration Scolaire

## Semaine du 19 au 23 juin 2023

lundi 19 juin	mardi 20 juin	mercredi 21 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
<b>Melon local</b>	<b>Salade de pâtes bio locales méridionale</b>	<b>Concombre local vinaigrette</b>	<b>Pâté de campagne label rouge et cornichon</b>	<b>Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio</b>
Cordon bleu	<b>Rôti de porc label rouge</b>	Saucisse de Strasbourg	<b>Colin label MSC sauce homardine</b>	Pizza maison au fromage
sans viande - végétarien : croustillant fromager	sans porc : roti de dinde sans viande - végétarien : flan à l'emmental	sans porc : saucisse de volaille sans viande - végétarien : saucisse végétarienne	végétarien : tofu sce tomate	
Purée de pommes de terre	<b>Carottes bio au beurre</b>	Chips	Haricots beurre	<b>Salade Iceberg locale</b>
Camembert	Yaourt nature sucré	<b>Crème anglaise locale</b>	Petit cotentin	<b>Buche de chèvre cendré local</b>
Crème dessert vanille	Nectarine	Gâteau au yaourt	Abricots	Compote pomme fraise

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

**Produit local**



**Produit bio**



**Produit labellisé**



**IGP = Indication Géographique Protégée /  
AOP = Appellation d'Origine Protégée /  
HVE = Haute Valeur Environnementale /  
MSC : label de pêche responsable**





# Menus de la Restauration Scolaire

## Semaine du 26 au 30 juin 2023

lundi 26 juin	mardi 27 juin	mercredi 28 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
Salade de blé Arlequin	<b>Duo tomates locales et maïs</b>	Macédoine mayonnaise	<b>Melon local</b>	<b>Salade iceberg locale et vinaigrette</b>
<b>Poisson pané 100 % MSC filet et son citron</b>	Flan au fromage maison	<b>Marmite de la mer au colin et saumon MSC</b>	<b>Sauté de dinde local sauce au chorizo</b>	<b>Hachis parmentier au boeuf bio</b>
<i>végétarien : croque fromage</i>		<i>végétarien : poêlée de pois cassés et légumes à la crème</i>	<i>sans viande : hoki au citron végétarien : poêlée de carottes et pois</i>	<i>sans viande - végétarien : parmentier végétarien aux légumes d'été</i>
<b>Haricots verts Bio persillés</b>	Pommes de terre à la crème	Bouलगour pilaf	<b>Petits pois bio</b>	
Carré de Ligeuil	Cantafrçais	<b>Petit Trôo (local de la laiterie de Montoire)</b>	Mimolette	<b>Gouda bio</b>
Nectarine	Mousse au chocolat au lait	Yaourt aromatisé	Flan nature maison	Pêche

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

**Produit local**



**Produit bio**



**Produit labellisé**



**IGP = Indication Géographique Protégée /  
AOP = Appellation d'Origine Protégée /  
HVE = Haute Valeur Environnementale /  
MSC : label de pêche responsable**





# Menus de la Restauration Scolaire

## Semaine du 3 au 7 juillet 2023

Repas de fin d'année

lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	mercredi 05 juillet	jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
<p><b>Melon local</b> </p> <p>Salade de tomates, maïs, tortis et poulet</p> <p>sans viande - végétarien : salade de tomates, maïs, tortis, oeufs durs vinaigrette</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Gâteau au chocolat maison</p>	<p><b>Concombre local à la crème</b> </p> <p>Haché au boeuf sauce tomate</p> <p>sans viande - végétarien : boulettes végétariennes sauce tomate</p> <p>Pommes rostis</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Nectarine</p>	<p>Pastèque</p> <p>Sauté de dinde aux épices kebab</p> <p>sans viande - végétarien : tajine de pois chiche aux légumes</p> <p>Piperade de légumes et pommes de terre</p> <p>Carré de l'est</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p><b>Carottes râpées bio</b> </p> <p>Chili sin carne</p> <p><b>Riz bio créole</b> </p> <p>Camembert</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Tomates cerise</p> <p><b>Rôti de porc froid label rouge et mayonnaise</b> </p> <p>sans porc - sans viande : colin vapeur et mayonnaise végétarien : tarte aux légumes</p> <p><b>Chips (sachet individuel)</b></p> <p>Petit moulé</p> <p>Pêche</p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

**Produit local**



**Produit bio**



**Produit labellisé**



IGP = Indication Géographique Protégée /  
AOP = Appellation d'Origine Protégée /  
HVE = Haute Valeur Environnementale /  
MSC : label de pêche responsable

