



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 2 septembre au 1er novembre 2024



Menu de rentrée 100% Régional

lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	mercredi 04 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
Carottes locales bio râpées vinaigrette	Salade de pommes de terre tomates et maïs vinaigrette	Melon	Betteraves bio vinaigrette à l'échalote	Concombre local à la crème
Sauté de dinde BBC sauce paprika doux	Boulettes au boeuf sauce tomate	Sauté de porc local à la moutarde	Quenelles natures sauce aurore	Filet de colin MSC sauce nantua
Pâtes bio locales	Haricots verts persillés CE2 au beurre	Ratatouille à l'huile d'olive	Purée de pommes de terre	Carottes bio au beurre
Ptit Trôo local de la laiterie de Montoire	Petit Cotentin	Brie	Suisse sucré	Edam bio
Yaourt aromatisé local de la ferme du lieu neuf vrac	Purée de pommes HVE	Crème dessert chocolat	Nectarine	Gâteau au yaourt maison

lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	mercredi 11 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
Melon	Salade de pâtes bio au pesto tomate	Salade iceberg locale et vinaigrette aux herbes	Macédoine CE2 mayonnaise	Tomates HVE vinaigrette
Roti de porc label rouge	Poisson pané MSC et citron	Saucisse fumée sauce moutarde	Chili sin carne	Emincé de cuisse de poulet sauce kebab
Petits pois CE2 et carottes	Epinards hachés CE2 à la béchamel	Flageolets	Riz créole	Pommes de terre au beurre
Camembert bio	Mimolette bio	Crème anglaise locale	Fromage de chèvre local	Gouda
Flan nappé caramel	Pomme HVE	Gâteau à la noix de coco maison	Banane bio	Ananas au sirop à la grenadine

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
Concombre local vinaigrette à la ciboulette	Tomates HVE vinaigrette au basilic	Carottes râpées bio vinaigrette	Taboulé à la menthe à la semoule bio	Salade marocaine (pois chiche poivron tomate et échalote vinaigrette)
Roti de boeuf bio sauce ketchup	Gratin de pâtes bio	Haché au veau sauce estragon	Nuggets de blé et citron	Colin MSC sauce tomate, brunoise provençale et huile d'olive
Brocolis bio au beurre	au dés de jambon	Blé pilaf	Haricots verts persillés CE2	Riz sauvage
Saint Morêt bio	Suisse sucré	Camembert	Emmental bio	Brebicrème
Yaourt aromatisé local vrac	Poire HVE	Liégeois chocolat	Raisin	Gâteau à la fleur d'oranger et aux dattes

lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	mercredi 25 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
Salade coleslaw aux carottes bio	Salade de riz bio emmental et tomates	Concombre local vinaigrette à la ciboulette	Batavia locale et vinaigrette	Radis longs locaux et beurre 1/2 sel
Roti de porc label rouge	Omelette MEA	Carbonara de saumon fumé et colin MSC	Hachis parmentier	Filet de poisson meunière MSC et citron
Lentilles bio au jus	Epinards hachés CE2 à la béchamel	Tortis au beurre	de boeuf	Carottes bâtonnets CE2
Carré de Ligueuil	Tomme blanche	Biscuit	Fromage blanc sucré local (vrac)	Vache picon
Mousse au chocolat au lait	Compote de fruits HVE	Crème dessert maison à la vanille au lait local	Banane bio	Semoule au lait (lait local)

lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	mercredi 02 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
Salade de pâtes bio locales à la méridionale	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive	Carottes bio râpées vinaigrette	Salade iceberg locale et vinaigrette aux herbes	Concombre HVE vinaigrette
Boulettes au porc sauce épices du soleil	Curry de patates douces	Pilon de poulet	Brandade	Emincé de poulet au romarin
Haricots verts CE2 au beurre	Riz créole	Semoule bio sauce tomate	de colin MSC	Chou fleur CE2 persillé
Yaourt nature sucré	Fromage de chèvre local	Petit Cotentin	Gouda bio	Verre de lait bio
Pomme locale HVE	Flan nappé vanille	Cocktail de fruits	Poire CE2	Gâteau aux pépites de chocolat maison

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC = label de pêche responsable / CE2 = Certification Environnementale niveau 2 / MEA = Mieux Etre Animal

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	mercredi 09 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
Batavia locale et croûtons	Salade de pommes de terre et maïs	Tomates vinaigrette	Crêpe au fromage	Carottes râpées bio locales vinaigrette
Dahl de lentilles bio locales	Roti de porc label rouge sauce moutarde	Poulet sauce aux épices couscous	Poisson pané MSC et citron	Roti de boeuf bio et ketchup
Riz créole	Carottes CE2 persillées	Légumes couscous	Printanière de légumes	Brocolis bio persillés
Vache qui rit bio	Ptit Trôo de la laiterie de Montoire (local)	Saint Nectaire AOP	Emmental	Tomme grise
Pomme locale HVE	Mousse au chocolat noir	Banane bio	Raisin	Flan cuisiné par nos chefs

Rencontres du goût - Street food street good

lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	mercredi 16 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
Salade iceberg locale et vinaigrette	Salade coleslaw bio	Concombre HVE vinaigrette	Oeuf dur MEA mayonnaise	Betteraves bio vinaigrette
Mac & Cheese (aux pâtes bio)	Fish (MSC)	Hot dog	Poke Bowl	Nouilles chinoises
à la courge Butternut et au petit Trôo (local)	& Chips sauce tartare	Atelier C'est toi le chef!	Automnal	au poulet
Yaourt nature sucré	Biscuit	Carré de Ligueuil	Camembert bio	Crème anglaise locale
Poire HVE	Milkshake au chocolat	Donut's	Banane bio	Brownie aux noix

lundi 21 octobre	mardi 22 octobre	mercredi 23 octobre	jeudi 24 octobre	vendredi 25 octobre
Salade de pommes de terre façon piémontaise	Poireaux vinaigrette	Carottes bio râpées vinaigrette	Potage de potiron	Salade iceberg locale et vinaigrette
Saucisse fumée	Sauté de poulet BBC sauce aux épices espagnoles	Roti de porc sauce aux oignons	Nuggets de blé et citron	Lasagnes à la
Haricots verts persillés CE2	Riz bio créole	Pommes de terre locales au beurre	Petits pois au jus	bolognaise de boeuf
Emmental bio	Yaourt nature sucré	Coulommiers	Petit Cotentin	Buche de chèvre local
Mousse au chocolat	Poire HVE	Yaourt aromatisé local (vrac)	Banane bio	Compote de pommes bio

Repas Halloween

lundi 28 octobre	mardi 29 octobre	mercredi 30 octobre	jeudi 31 octobre	vendredi 01 novembre
Betteraves bio vinaigrette	Salade coleslaw bio	Pâté de campagne et cornichons	Soupe d'hémoglobine	Férial
Poisson pané MSC et citron	Flan au fromage maison	Boulettes au porc à la dijonnaise	Rôti de zombie sauce fantôme	
Chou fleur HVE à la béchamel	Pommes Rosti	Epinards hachés à la béchamel	Jack-o'-lantern s'est pris une patate	
Edam	Yaourt nature sucré	Brie	Saint paulin guillotiné	
Flan vanille	Compote de fruits	Poire HVE	Dessert fétiche de la famille Addams	

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC = label de pêche responsable / CE2 = Certification Environnementale niveau 2 / MEA = Mieux Etre Animal

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements