



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 27 avril au 29 mai 2026

lundi 27 avril	mardi 28 avril	mercredi 29 avril	jeudi 30 avril	vendredi 01 mai
Taboulé oriental à la semoule bio	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge et cornichons	Carottes bio râpées vinaigrette	Betteraves bio à la vinaigrette	Férié
Poisson pané MSC et son citron	Emincé de cuisse de poulet à la crème	Chili con carne à la viande de boeuf bio	Coquillettes bio	
Epinards CE2 et PDT à la béchamel	Petits pois CE2 au jus	Riz bio créole	Sauce bolognaise de lentilles corail bio	
Buchette lait mélange	Petit Moulé	Camembert bio	Emmental râpé bio	
Yaourt bio aromatisé à la vanille	Pomme bio	Crème dessert vanille	Banane bio	

lundi 04 mai	mardi 05 mai	mercredi 06 mai	jeudi 07 mai	vendredi 08 mai
Radis rondelles HVE sauce crème	Pâté de volaille	Concombre HVE vinaigrette	Salade de lentilles bio et lardons	Férié
Nuggets de poulet	Ravioli aux 6 légumes	Roti de porc issu de porc LR sauce moutarde	Beignet de calamar sauce tartare	
Purée de pommes de terre		Boulgour bio	Haricots vert bio persillés	
Gouda bio	Biscuit	Tomme grise	Vache qui rit bio	
Mousse au chocolat	Compote pomme poire HVE	Ile flottante	Banane bio	

lundi 11 mai	mardi 12 mai	mercredi 13 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
Salade verte et croutons vinaigrette	Carottes bio râpées vinaigrette	Salade de riz bio à la tomate et mimolette	Férié	Pont
Hachis parmentier	Cordon bleu	Pizza Reine cuisinée par nos chef		
Au boeuf bio	Chou fleur bio à la béchamel	Batavia et vinaigrette		
Emmental bio	Petit troo de la Laiterie de Montoire CE2	Biscuit bio		
Flan nappé vanille	Purée de pomme HVE	Fromage blanc sucré local de la laiterie de Montoire sur le Loir		

lundi 18 mai	mardi 19 mai	mercredi 20 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
Concombre HVE vinaigrette	Tomate HVE vinaigrette aux fines herbes	Macédoine CE2 mayonnaise	Radis HVE à la crème de ciboulette	Crêpe emmental
Bolognaise de thon	Saucisse fumée	Aiguillettes de volaille sauce crème	Boulettes tomate mozzarella sauce aux épices espagnoles	Sauté de dinde BBC aux épices cajun
Radiatori locaux bio	Petits pois CE2 cuisinés	Pommes vapeur	Haricots verts CE2 persillés	Carottes au beurre CE2
Emmental râpé bio	Tomme blanche	Vache picon	Gouda bio	Chantilly
Mousse au chocolat au lait	Pomme bio	Crème dessert praliné	Flan nappé caramel	Fraises locales

Burger Party

lundi 25 mai	mardi 26 mai	mercredi 27 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
Férié	Carottes bio râpées vinaigrette à l'échalote	Saucisson à l'ail	Salade Iceberg vinaigrette	Salade de pâtes locales bio au pesto rouge
	Dahl de lentilles bio	Pilon de poulet sauce romarin	Cheese burger	Poisson MSC meunière et citron
	Riz bio créole	Haricots verts bio persillés	Frites et ketchup et mayonnaise	Chou fleur CE2 à la béchamel
	Camembert bio	Petit moulé ail et fines herbes	Cookie	Suisse sucré
	Crème dessert vanille	Yaourt aromatisé	Milkshake chocolat banane	Fraises locales

Pour en savoir plus sur nos menus, FLASHEZ CE QR CODE :



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2
Global G.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environnementale
IGP = Indication Géographique Protégée
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Être Animal
MSC = label de pêche responsable

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Menus de la Restauration Scolaire

Période du 1er juin au 3 juillet 2026

lundi 01 juin	mardi 02 juin	mercredi 03 juin	jeudi 04 juin	vendredi 05 juin
Salade de pommes de terre	Duo tomates HVE et maïs vinaigrette	Carottes râpées bio vinaigrette	Macédoine CE2 mayonnaise	Concombre HVE vinaigrette
Boulettes de dinde sauce au romarin	Nuggets de blé	Sauté de porc BBC à l'estragon	Rôti de porc Label Rouge à la moutarde	Poisson blanc MSC gratiné au fromage
Carottes bio persillées	Brocolis bio persillés	Semoule bio	Lentilles bio locales au jus	Macaronis bio
Petit Trôo (local de la laiterie de Montoire)	Cantal AOP	Chantilly	Edam bio	Crème anglaise
Yaourt aromatisé bio	Crème dessert vanille	Fraises locales	Banane bio	Gateau à la noix de coco

lundi 08 juin	mardi 09 juin	mercredi 10 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
Melon HVE	Taboulé oriental à la menthe (semoule bio)	Batavia vinaigrette	Betteraves bio vinaigrette	Tomates HVE et vinaigrette à l'huile d'olive
Omelette MEA	Emincé de poulet à l'espagnole	Hachis	Poêlée de poisson MSC	Rougail de saucisses
Epinards CE2 et pommes de terre à la béchamel	Ratatouille	Parmentier de boeuf bio	Et tortis bio locales	Riz bio créole
Camembert bio	Suisse sucré	Chanteneige	Emmental râpé bio	Mimolette bio
Fromage blanc local sucré	Pomme HVE	Fruit à noyau	Flan au chocolat	Banane bio

lundi 15 juin	mardi 16 juin	mercredi 17 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
Pâté de campagne et cornichon	Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette	Radis longs et beurre 1/2 sel	Carottes râpées bio vinaigrette	Salade de perles, tomates et maïs
Sauté de dinde BBC au curcuma	Gratin de torsades bio piperade et mozzarella	Haché au veau sauce tomate	Jambon blanc issu de porc Label Rouge	Poisson pané MSC et son citron
carottes CE2 persillées	Tomme noire IGP	Frites au four CE2	Purée de pommes de terre	Brocolis bio persillés
Yaourt nature sucré bio	Compote de pommes HVE	Bûche de lait mélangé	Speculoos	Saint Nectaire AOP
Melon HVE		Smoothie à la pêche	Fromage blanc sucré local	Fruit de saison

lundi 22 juin	mardi 23 juin	mercredi 24 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
Tartine d'oeufs MEA	Tomates HVE vinaigrette au Xérès	Melon HVE	Chips tortillas et son guacamole	Concombre HVE vinaigrette
Boulettes tomate mozzarella au thym	Rôti de porc Label Rouge mayonnaise	Pièce de poulet rôtie	Casserole mexicaine	Colin MSC sauce citron
Haricots verts persillés bio	Frites CE2 au four	Printanière de légumes CE2	Et son riz	Purée de courgettes CE2
Vache qui rit bio	Brie	Carré de Ligeuil	Sablé	Emmental bio
Fruit de saison	Purée pomme banane	Liégeois chocolat	Salade de fruits exotiques	Banane bio

lundi 29 juin	mardi 30 juin	mercredi 01 juillet	jeudi 02 juillet	vendredi 03 juillet
Carottes râpées bio vinaigrette	Melon HVE	Pastèque	Concombre HVE vinaigrette	Tomates cerise
Sauce bolognaise de boeuf bio	Cake cuisiné par nos chefs	Colin MSC sauce crème	Rôti de porc issu de porc Label Rouge et ketchup	Sandwich jambon de dinde fromage frais
Radiatori bio locales	Salade de pommes de terre, maïs et tomates	Semoule bio	Salade de haricots verts bio vinaigrette	Chips
Petit troo de la Laiterie de Montoire CE2	Edam bio	Vache picon	Pont Lévêque AOP	Purée de pommes à boire HVE
Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Yaourt aromatisé local de la ferme du Lieu Neuf	Abricots	Gateau aux pépites de chocolat préparé par nos chefs

Pour en savoir plus sur nos menus, **FLASHEZ CE QR CODE :**



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local

Produit bio

Produit labellisé

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environnementale
IGP = Indication Géographique Protégée
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Etre Animal
MSC = label de pêche responsable

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements