	Semaine du 27 avril au 1er mai
LUNDI	Salade de pommes de terre, tomates, œufs vinaigrette Lasagne de Légumes Dessert lacté vanille Compote pomme abricot
Mardi	Médaillon de surimi MSC mayonnaise Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé Purée Vache qui rit Crème dessert chocolat BIO
MERCREDI	Radis beurre Nuggets de volaille Haricots verts Gouda Beignet fourré
Jeudi	Concombre bulgare Jambon Blanc HVE Choux fleurs nature Eclair au chocolat Fruit frais
Vendredi	Férié

	Du 04 au 08 mai
LUNDI	Radis beurre Nugget's de blé ketchup Pâtes Mimolette Arlequin de fruits coupelle
MARDI	Carottes râpées Saucisse de Toulouse HVE Lentilles BIO cuisinées Camembert Fruit Frais
MERCREDI	Salade quinoa Filet de poulet Nouvelle Agriculture Haricots verts Emmental BIO Gaufre au sucre
JEUDI	Saucisson a l'ail Pâtes Poisson meunière Chanteneige Yaourt sucré BIO
VENDREDI	Férié

VBF = Viande de Bœuf Française
HVE = Haute Valeur Environnementale

	Du 11 au 15 mai
LUNDI	Œufs mayonnaise Jambon blanc HVE Pâtes Yaourt aromatisé Fruit frais
Mardi	Carottes râpées BIO Couscous végétarien aux pois chiches Semoule HVE Tomme noire Mousse chocolat au lait
MERCREDI	Salade de quinoa (quinoa, tomates, maïs, concombres, menthe) Colin pané MSC Haricots verts Yaourt sucré Riz au lait
JEUDI	Férié
VENDREDI	Ecoles fermées

	Du 18 au 22 mai
LUNDI	Betteraves HVE Paupiette de veau sauce charcutière Pommes rissolées Crème dessert vanille Compote de pommes HVE
MARDI	Médaillon de surimi MSC mayonnaise Omelette Petits pois Gouda BIO Liégeois chocolat
MERCREDI	Carottes râpées Tarte à l'italienne Haricots beurre HVE provençale Yaourt aromatisé BIO Ananas au sirop
JEUDI Menu Normandie	Andouille nature Escalope de volaille normande Riz Camembert Tarte normande
VENDREDI	Radis beurre Gratiné de poisson au fromage MSC Purée de carottes Cantafrais Madeleine BIO

	Du 25 au 29 mai
LUNDI	FERIE
MARDI	Cervelas nature Filet de poulet basquaise Ratatouille Galette St Michel BIO Yaourt aromatisé
MERCREDI	Carottes râpées BIO Saucisse végétale sauce rougail Semoule HVE Tomme noire Mousse au chocolat au lait
JEUDI	Tomates BIO Cheeseburger VBF Frites au four HVE Emmental BIO Compote pomme fraise
VENDREDI	Melon Poisson meunière MSC nature Pommes de terre quartiers LOCAL Vache qui rit BIO Eclair vanille

	Du 1er au 05 juin
LUNDI	Œufs mayonnaise Palet végétarien montagnard Petits pois carottes Galette St Michel BIO Semoule au lait
MARDI	Bâtonnet de surimi mayonnaise Poulet rôti au jus Pommes de terre quartiers Yaourt vanille Ananas frais
MERCREDI	Tomates BIO Jambon blanc HVE Boulgour Yaourt aromatisé Donut's
JEUDI	Carottes râpées Chipolata HVE au jus Printanière de légumes Brie pointe BIO Fruit frais
VENDREDI	Saucisson ail Marmite de poisson MSC sauce crustacés Riz Tomme blanche Novly chocolat

	Du 08 au 12 juin
LUNDI	Macédoine mayonnaise BIO Jambon HVE sauce oignons Lentilles cuisinées BIO Riz au lait Fruit frais
MARDI	Radis beurre Aiguillettes de blé panées Ratatouille BIO Fromage fondu Liégeois chocolat
MERCREDI	Salade de riz tomates maïs poivrons Haché au bœuf VBF sauce barbecue Printanière de légumes Yaourt aromatisé Tarte normande
JEUDI Menu Centre Val de Loire	Melon Merguez sauce tomate Duo de carottes et pommes de terre Local Bûchette lait mélange Fruit frais
VENDREDI	Salade chef (tomates betteraves râpées maïs fromage et salade verte) Colin pané MSC / Riz Galette bretonne Novly vanille

	Du 15 au 19 juin
LUNDI	Œufs mayonnaise Cordon bleu de volaille Haricots beurre HVE provençale Carré de l'est Flan nappé caramel BIO
MARDI	Melon Jambon blanc HVE froid Frites au four Yaourt sucré BIO Biscuit Nouba
MERCREDI	Taboulé Roti de porc HVE aux oignons Lentilles cuisinées Brie pointe Fruit frais
JEUDI	Concombres nature BIO Boulettes végétales sauce tomate Ratatouille Emmental BIO Purée de pommes bananes BIO
VENDREDI	Salade de riz mexicaine Dos de colin MSC sauce citron Blé pilaf Tomme noire Yaourt fruit mixé fraise BIO

Année 2025 - 2026

	Du 22 au 26 juin
LUNDI	Œufs mayonnaise Lasagne de légumes Mimolette Compote pomme pêche
MARDI	Tomates et concombres BIO Jambon blanc HVE Purée de pomme de terre BIO Semoule au lait Fruit frais BIO
MERCREDI	Salade basque (pommes de terre, tomates, thon) Nugget's de blé Ratatouille BIO Yaourt sucré BIO Madeleine BIO
JEUDI	Melon Rôti de Bœuf froid et dosette de mayonnaise Salade de pommes de terre façon piémontaise Yaourt aromatisé Brownies
VENDREDI	Saucisson ail Colombo de poisson Semoule Brie pointe BIO Petit suisse aux fruits

	Du 29 juin au 03 juillet
LUNDI	Salade de blé aux p'tits légumes Emincé de poulet Sauce aigre douce Haricots verts Yaourt aromatisé Fruit frais
MARDI	Betteraves rouges Raviolis Camembert BIO Compote de pommes HVE
MERCREDI	Emincé bicolore BIO Sauté de porc HVE Dijonnaise Poêlée de légumes Saint Paulin Riz au lait
JEUDI	Concombre bulgare Rousties de légumes Lentilles cuisinées Tomme noire Cake pépites de chocolat
VENDREDI Pique nique !	Tomates cerise Rôti de dinde Chips Yaourt fruits mixés pêche BIO Madeleine

MENUS MAI JUIN JUILLET 2026

RESTAURATION SCOLAIRE

MAIGNELAY MONTIGNY

Modification possible la veille avant 9h30 (le vendredi 9h30 pour le lundi) en appelant ou le périscolaire (03.44.78.89.16).