

# Menus de la Restauration Scolaire

Période du 23 Mars au 10 Avril 2026

lundi 23 mars	mardi 24 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
<b>Betteraves bio vinaigrette</b> Poêlée de patates douces à la crème <b>Riz bio créole</b> Saint Paulin Yaourt aromatisé	<b>Salade de pâtes bio au maïs vinaigrette aux fines herbes</b> Emincé de cuisse de poulet sauce aux épices espagnoles <b>Haricots verts bio persillés</b> Suisse sucré Orange	Potage de chou fleur <b>Rôti de porc issu de porc LR sauce au thym</b> Purée de pommes de terre <b>Cantal AOP</b> <b>Pomme bio</b>	Pâté de campagne et cornichon <b>Poisson meunière MSC et citron</b> <b>Epinards CE2 hachés à la béchamel</b> <b>Petit Trôo CE2 de la laiterie de Montoire sur le loir</b> Flan parisien cuisiné par nos chefs

lundi 30 mars	mardi 31 mars	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
<b>Carottes bio râpées vinaigrette</b> <b>Gratin de poisson MSC</b> et pommes de terre à la mozzarella Carré de Ligueil <b>Pomme bio</b>	Crêpe au fromage Nuggets de poulet <b>Chou fleur CE2 persillé</b> Petit moulé ail et fines herbes <b>Poire HVE</b>	Batavia et vinaigrette au vinaigre balsamique Lasagnes <b>à la bolognaise de boeuf bio</b> <b>Gouda bio</b> <b>Purée de pommes HVE et brisures de spéculoos</b>	<b>Radis longs HVE au beurre demi-sel</b> <b>Dahl de lentilles bio</b> <b>Riz bio</b> Vache qui rit Liégeois vanille

lundi 06 avril	Menu Chasse aux oeufs		vendredi 10 avril
FERIE	<b>Oeuf MEA minceau à tartiner</b> <b>Paupiette à la dinde sauce au thym</b> <b>Pommes duchesse</b> <b>Crème anglaise</b> <b>Brownie cuisiné par nos chefs</b>	<b>jeudi 09 avril</b> <b>Salade coleslaw (carotte bio)</b> <b>Sauté de dinde BBC au paprika</b> <b>Petits pois CE2</b> <b>Tomme noire IGP</b> <b>Banane bio</b>	<b>vendredi 10 avril</b> Salade de pommes de terre au maïs et tomates Pizza au fromage cuisinée par nos chefs Batavia et vinaigrette <b>Yaourt aromatisé bio</b> Orange

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

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