



Menus de la Restauration Scolaire Période du 27 avril au 29 mai 2026

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

lundi 04 mai	mardi 05 mai	jeudi 07 mai	vendredi 08 mai
Radis rondelles HVE sauce crème	Pâté de volaille	Salade de lentilles bio et lardons	Férié
Nuggets de poulet	Ravioli aux 6 légumes	Beignet de calamar sauce tartare	
Purée de pommes de terre	Biscuit	Haricots vert bio persillés	
Gouda bio	Compote pomme poire HVE	Vache qui rit bio	
Mousse au chocolat		Banane bio	

lundi 11 mai	mardi 12 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
Salade verte et croutons vinaigrette	Carottes bio râpées vinaigrette	Férié	Pont
Hachis parmentier	Cordon bleu		
Au boeuf bio	Chou fleur bio à la béchamel		
Emmental bio	Petit troo de la Laiterie de Montoire CE2		
Flan nappé vanille	Purée de pomme HVE		

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

lundi 25 mai	mardi 26 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
Férié	Carottes bio râpées vinaigrette à l'échalote	Burger Party Salade Iceberg vinaigrette Cheese burger Frites et ketchup et mayonnaise Cookie Milkshake chocolat banane	Salade de pâtes locales bio au pesto rouge
	Dahl de lentilles bio		Poisson MSC meunière et citron
	Riz bio créole		Chou fleur CE2 à la béchamel
	Camembert bio		Suisse sucré
	Crème dessert vanille		Fraises locales

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
 Global.G.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