



## Menus de la Restauration Scolaire

Période du 2 au 27 Mars 2026

| lundi 02 mars  | mardi 03 mars                           | mercredi 04 mars     | jeudi 05 mars                                 | vendredi 06 mars                       |
|--|---|----------------------|---|--|
| Saucisson à l'ail  | Carottes bio locales râpées vinaigrette | Potage au chou fleur | Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio | Céleri bio rémoulade                   |
| Colin MSC sauce tomate   | Nuggets de volaille                     | Tortis bio           | Flan au fromage MEA                           | Boulettes au porc sauce au thym        |
| Purée de pommes de terre                                       | Haricots verts bio                      | Sauce bolognaise     | Batavia et vinaigrette                        | Carottes CE2 au beurre                 |
| Fromage blanc sucré CE2 de la laiterie de Montoire sur le Loir | Saint Morêt bio                         | Emmental râpé bio    | Mimolette bio                                 | Verre de lait bio                      |
| Pomme bio  | Mousse au chocolat                      | Banane bio           | Poire bio                                     | Gâteau au yaourt cuisiné par nos chefs |

| Irlande                         |   |   |                                       |                                  |
|---------------------------------|---|---|---------------------------------------|----------------------------------|
| lundi 09 mars                   | mardi 10 mars                                 | mercredi 11 mars                                | jeudi 12 mars                         | vendredi 13 mars                 |
| Carottes bio râpées vinaigrette | Potage potimarron                             | Chou blanc à l'emmental                         | Salade de blé bio au maïs vinaigrette | Batavia et vinaigrette           |
| Chili sin carne                 | Poisson pané MSC et citron                    | Emincé de filet de poulet sauce aux champignons | Roti de dinde sauce tandoori          | Cottage pie                      |
| Riz bio créole                  | Epinards CE2 et pommes de terre à la béchamel | Lentilles bio au jus                            | Brocolis bio persillés                | Cheddar                          |
| Vache qui rit                   | Sookies - biscuit solidaire                   | Petit moulé                                     | Brie                                  | Apple cake cuisiné par nos chefs |
| Clémentine                      | Fromage blanc local sucré                     | Nappé caramel                                   | Banane bio                            |                                  |

| lundi 16 mars                      | mardi 17 mars         | mercredi 18 mars                         | jeudi 19 mars                        | vendredi 20 mars                          |
|------------------------------------|-----------------------|--|--------------------------------------|---|
| Salade de pommes de terre ravigote | Céleri bio rémoulade  | Salade iceberg locale et emmental en dés | Potage courgette Vache qui rit       | Salade coleslaw aux carottes bio          |
| Colin MSC sauce citron             | Radiatori bio locaux  | Poêlée de saucisses façon rougail        | Haut de cuisse de poulet rôti au jus | Boulettes tomate mozzarella sauce paprika |
| Chou fleur CE2 béchamel            | à la carbonara        | Boulgour                                 | Pommes rostis                        | Printanière de légumes CE2                |
| Fromage de chèvre                  | Emmental râpé bio     | Carré de Ligueuil                        | Maasdam bio                          | Petit moulé ail et fines herbes           |
| Poire bio                          | Crème dessert vanille | Cocktail de fruits au sirop              | Banane bio                           | Semoule au lait préparée par nos chefs    |

| lundi 23 mars                       | mardi 24 mars  | mercredi 25 mars                 | jeudi 26 mars                              | vendredi 27 mars                                      |
|-------------------------------------|--|----------------------------------|--|---|
| Betteraves bio vinaigrette          | Salade de pâtes bio au maïs vinaigrette aux fines herbes | Carottes bio râpées vinaigrette  | Potage de chou fleur                       | Pâté de campagne et cornichon                         |
| Poêlée de patates douces à la crème | Emincé de filet de poulet sauce aux épices espagnoles    | Steak haché de veau sauce tomate | Rôti de porc issu de porc LR sauce au thym | Poisson meunière MSC et citron                        |
| Riz bio créole                      | Haricots verts bio persillés                             | Blé                              | Purée de pommes de terre                   | Epinards CE2 hachés à la béchamel                     |
| Saint Paulin                        | Suisse sucré   | Bûche de lait de mélangé         | Cantal AOP                                 | Petit Trôo CE2 de la laiterie de Montoire sur le loir |
| Yaourt aromatisé                    | Orange   | Liégeois chocolat                | Pomme bio                                  | Flan parisien cuisiné 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



## Menus de la Restauration Scolaire

Période du 30 Mars au 24 Avril 2026

| lundi 30 mars                      | mardi 31 mars                   | mercredi 01 avril            | jeudi 02 avril                                | vendredi 03 avril                  |
|------------------------------------|---------------------------------|------------------------------|---|------------------------------------|
| Carottes bio râpées vinaigrette    | Crêpe au fromage                | Accras de morue              | Batavia et vinaigrette au vinaigre balsamique | Radis longs HVE au beurre demi-sel |
| Gratin de poisson MSC              | Nuggets de poulet               | Poêlée de tortis bio         | Lasagnes                                      | Dahl de lentilles bio              |
| et pommes de terre à la mozzarella | Chou fleur CE2 persillé         | à la strasbourgeoise         | à la bolognaise de boeuf bio                  | Riz bio                            |
| Carré de Ligueil                   | Petit moult ail et fines herbes | Tomme blanche                | Gouda bio                                     | Vache qui rit                      |
| Pomme bio                          | Poire HVE                       | Compote de Chou de Bruxelles | Purée de pommes HVE et brisures de spéculoos  | Liégeois vanille                   |

### Menu Chasse aux oeufs

| lundi 06 avril | mardi 07 avril  | mercredi 08 avril  | jeudi 09 avril   | vendredi 10 avril   |
|----------------|---|--|--|---|
| FERIE          | Oeuf MEA mélangé à la fleur<br>Paupiette à la dinde sauce au thym<br>Pommes duchesse<br>Crème anglaise<br>Brownie cuisiné par nos chefs | Segments de pomelos<br>Boulettes au veau sauce tomate<br>Purée de carottes<br>Brie<br>Flan vanille | Salade coleslaw (carotte bio)<br>Sauté de dinde BBC au paprika<br>Petits pois CE2<br>Tomme noire IGP<br>Banane bio | Salade de pommes de terre au maïs et tomates<br>Pizza au fromage cuisinée par nos chefs<br>Batavia et vinaigrette<br>Yaourt aromatisé bio<br>Orange |

| lundi 13 avril  | mardi 14 avril   | mercredi 15 avril  | jeudi 16 avril   | vendredi 17 avril  |
|---|--|--|--|--|
| Salade de lentilles bio aux lardons<br>Rôti de boeuf sauce tomate<br>Carottes CE2 persillées<br>Yaourt nature sucré bio<br>Orange | Céleri bio rémoulade<br>Haut de cuisse de poulet rôti<br>Frites au four et ketchup<br>Camembert<br>Purée de pommes bio | Macédoine de légumes CE2 mayonnaise<br>Flan au fromage (oeufs MEA)<br>Coquillettes bio au beurre<br>Sablé de Retz<br>Milkshake au chocolat | Betteraves bio vinaigrette<br>Sauté de porc à la moutarde<br>Haricots verts CE2 persillés<br>Verre de lait bio<br>Gâteau au chocolat cuisiné par nos chefs | Chou fleur CE2 crème ciboulette<br>Poisson pané MSC et citron<br>Riz bio créole sauce tomate<br>Emmental bio<br>Banane bio |

| lundi 20 avril   | mardi 21 avril   | mercredi 22 avril  | jeudi 23 avril  | vendredi 24 avril  |
|--|--|--|---|--|
| Céleri bio rémoulade<br>Rôti de porc issu de porc LR sauce aux olives<br>Purée de légumes<br>Mimolette<br>Gâteau au yaourt cuisiné par nos chefs | Carottes bio râpées vinaigrette<br>Chili sin carne<br>Riz bio<br>Biscuit bio<br>Purée pomme cassis | Pâté de foie et cornichon<br>Colin MSC à l'armoricaine<br>Poêlée de légumes<br>Chanteneige<br>Semoule au lait préparée par nos chefs | Salade de blé bio à l'emmental<br>Boulettes au boeuf sauce tomate<br>Brocolis bio persillés<br>Yaourt nature sucré bio<br>Pomme bio | Concombre HVE à la crème<br>Emincé de poulet sauce curcuma<br>Pommes noisette<br>Emmental bio<br>Fromage blanc sucré local |

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