



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	Boulghour	Pommes röstis	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	Roti 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

LR = Label Rouge

MEA = Mieux Être Animal

MSC = label de pêche responsable

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles

HVE = Haute Valeur Environnementale

IGP = Indication Géographique Protégée

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 et pommes de terre à la mozzarella	Nuggets de poulet Chou fleur CE2 persillé	Poêlée de tortis bio à la strasbourgeoise	Lasagnes à la bolognaise de boeuf bio	Dahl de lentilles bio
Carré de Ligueil	Petit moulé ail et fines herbes	Tomme blanche	Gouda bio	Riz bio
Pomme bio	Poire HVE	Compote de Chou de Bruxelles	Purée de pommes HVE et brûlures de spéculoos	Vache qui rit
				Liégeois vanille

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

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

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

GlobalG.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