



# Menus de la Restauration Scolaire

## Période du 27 avril au 29 mai 2026

| lundi 27 avril                    | mardi 28 avril  | mercredi 29 avril                        | jeudi 30 avril                           | vendredi 01 mai |
|-----------------------------------|---|--|--|-----------------|
| Taboulé oriental à la semoule bio | Pâté de campagne issu de porc Label Rouge et cornichons | Carottes bio râpées vinaigrette          | Betteraves bio à la vinaigrette          | Férié           |
| Poisson pané MSC et son citron    | Emincé de cuisse de poulet à la crème                   | Chili con carne à la viande de boeuf bio | Coquillettes bio                         |                 |
| Epinards CE2 et PDT à la béchamel | Petits pois CE2 au jus                                  | Riz bio créole                           | Sauce bolognaise de lentilles corail bio |                 |
| Buchette lait mélange             | Petit Moulé   | Camembert bio                            | Emmental râpé bio                        |                 |
| Yaourt bio aromatisé à la vanille | Pomme bio   | Crème dessert vanille                    | Banane bio                               |                 |

| lundi 04 mai                    | mardi 05 mai            | mercredi 06 mai                             | jeudi 07 mai                       | vendredi 08 mai |
|---------------------------------|-------------------------|---|------------------------------------|-----------------|
| Radis rondelles HVE sauce crème | Pâté de volaille        | Concombre HVE vinaigrette                   | Salade de lentilles bio et lardons | Férié           |
| Nuggets de poulet               | Ravioli aux 6 légumes   | Roti de porc issu de porc LR sauce moutarde | Beignet de calamar sauce tartare   |                 |
| Purée de pommes de terre        | Biscuit                 | Boulgour bio                                | Haricots vert bio persillés        |                 |
| Gouda bio                       | Compote pomme poire HVE | Tomme grise                                 | Vache qui rit bio                  |                 |
| Mousse au chocolat              |                         | Ile flottante                               | Banane bio                         |                 |

| lundi 11 mai                         | mardi 12 mai                              | mercredi 13 mai  | jeudi 14 mai | vendredi 15 mai |
|--------------------------------------|---|--|--------------|-----------------|
| Salade verte et croutons vinaigrette | Carottes bio râpées vinaigrette           | Salade de riz bio à la tomate et mimollette                      | Férié        | Pont            |
| Hachis parmentier                    | Cordon bleu                               | Pizza Reine cuisinée par nos chef                                |              |                 |
| Au boeuf bio                         | Chou fleur bio à la béchamel              | Batavia et vinaigrette   |              |                 |
| Emmental bio                         | Petit troo de la Laiterie de Montoire CE2 | Biscuit bio  |              |                 |
| Flan nappé vanille                   | Purée de pomme HVE                        | Fromage blanc sucré local de la laiterie de Montoire sur le Loir |              |                 |

| lundi 18 mai               | mardi 19 mai                            | mercredi 20 mai                      | jeudi 21 mai  | vendredi 22 mai                     |
|----------------------------|---|--------------------------------------|---|-------------------------------------|
| Concombre HVE vinaigrette  | Tomate HVE vinaigrette aux fines herbes | Macédoine CE2 mayonnaise             | Radis HVE à la crème de ciboulette                      | Crêpe emmental                      |
| Bolognaise de thon         | Saucisse fumée                          | Aiguillettes de volaille sauce crème | Boulettes tomate mozzarella sauce aux épices espagnoles | Sauté de dinde BBC aux épices cajun |
| Radiatori locaux bio       | Petits pois CE2 cuisinés                | Pommes vapeur                        | Haricots verts CE2 persillés                            | Carottes au beurre CE2              |
| Emmental râpé bio          | Tomme blanche                           | Vache picon                          | Gouda bio   | Chantilly                           |
| Mousse au chocolat au lait | Pomme bio                               | Crème dessert praliné                | Flan nappé caramel                                      | Fraises locales                     |

### Burger Party

| lundi 25 mai | mardi 26 mai                                 | mercredi 27 mai                 | jeudi 28 mai                    | vendredi 29 mai                            |
|--------------|--|---------------------------------|---------------------------------|--|
| Férié        | Carottes bio râpées vinaigrette à l'échalote | Saucisson à l'ail               | Salade Iceberg vinaigrette      | Salade de pâtes locales bio au pesto rouge |
|              | Dahl de lentilles bio                        | Pilon de poulet sauce romarin   | Cheese burger                   | Poisson MSC meunière et citron             |
|              | Riz bio créole                               | Haricots verts bio persillés    | Frites et ketchup et mayonnaise | Chou fleur CE2 à la béchamel               |
|              | Camembert bio                                | Petit moulé ail et fines herbes | Cookie                          | Suisse sucré                               |
|              | Crème dessert vanille                        | Yaourt aromatisé                | Milkshake chocolat banane       | Fraises locales                            |

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 1er juin au 3 juillet 2026

| lundi 01 juin  | mardi 02 juin                              | mercredi 03 juin                       | jeudi 04 juin                                 | vendredi 05 juin                            |
|--|--|--|---|---|
| Salade de pommes de terre                            | <b>Duo tomates HVE et maïs vinaigrette</b> | <b>Carottes râpées bio vinaigrette</b> | <b>Macédoine CE2 mayonnaise</b>               | <b>Concombre HVE vinaigrette</b>            |
| Boulettes de dinde sauce au romarin                  | Nuggets de blé                             | <b>Sauté de porc BBC à l'estragon</b>  | <b>Rôti de porc Label Rouge à la moutarde</b> | <b>Poisson blanc MSC gratiné au fromage</b> |
| <b>Carottes bio persillées</b>                       | <b>Brocolis bio persillés</b>              | <b>Semoule bio</b>                     | <b>Lentilles bio locales au jus</b>           | <b>Macaronis bio</b>                        |
| <b>Petit Trôo (local de la laiterie de Montoire)</b> | <b>Cantal AOP</b>                          | Chantilly                              | <b>Edam bio</b>                               | Crème anglaise                              |
| <b>Yaourt aromatisé bio</b>                          | Crème dessert vanille                      | <b>Fraises locales</b>                 | <b>Banane bio</b>                             | Gateau à la noix de coco                    |

| lundi 08 juin  | mardi 09 juin                                     | mercredi 10 juin               | jeudi 11 juin                     | vendredi 12 juin                                    |
|--|---|--------------------------------|-----------------------------------|---|
| <b>Melon HVE</b>                                     | <b>Taboulé oriental à la menthe (semoule bio)</b> | Batavia vinaigrette            | <b>Betteraves bio vinaigrette</b> | <b>Tomates HVE et vinaigrette à l'huile d'olive</b> |
| <b>Omelette MEA</b>                                  | Emincé de poulet à l'espagnole                    | Hachis                         | <b>Poêlée de poisson MSC</b>      | Rougail de saucisses                                |
| <b>Epinards CE2 et pommes de terre à la béchamel</b> | Ratatouille                                       | <b>Parmentier de boeuf bio</b> | <b>Et tortis bio locales</b>      | <b>Riz bio créole</b>                               |
| <b>Camembert bio</b>                                 | Suisse sucré                                      | Chanteneige                    | <b>Emmental râpé bio</b>          | <b>Mimolette bio</b>                                |
| <b>Fromage blanc local sucré</b>                     | <b>Pomme HVE</b>                                  | Fruit à noyau                  | Flan au chocolat                  | <b>Banane bio</b>                                   |

| lundi 15 juin                        | mardi 16 juin  | mercredi 17 juin              | jeudi 18 juin                                | vendredi 19 juin                      |
|--------------------------------------|--|-------------------------------|--|---------------------------------------|
| Pâté de campagne et cornichon        | <b>Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette</b>     | Radis longs et beurre 1/2 sel | <b>Carottes râpées bio vinaigrette</b>       | Salade de perles, tomates et maïs     |
| <b>Sauté de dinde BBC au curcuma</b> | <b>Gratin de torsades bio piperade et mozzarella</b> | Haché au veau sauce tomate    | <b>Jambon blanc issu de porc Label Rouge</b> | <b>Poisson pané MSC et son citron</b> |
| <b>carottes CE2 persillées</b>       | <b>Tomme noire IGP</b>                               | <b>Frites au four CE2</b>     | Purée de pommes de terre                     | <b>Brocolis bio persillés</b>         |
| <b>Yaourt nature sucré bio</b>       | <b>Compote de pommes HVE</b>                         | Bûche de lait mélangé         | Speculoos                                    | <b>Saint Neactaire AOP</b>            |
| <b>Melon HVE</b>                     |  | Smoothie à la pêche           | <b>Fromage blanc sucré local</b>             | Fruit de saison                       |

| lundi 22 juin                       | mardi 23 juin                              | mercredi 24 juin                  | jeudi 25 juin                           | vendredi 26 juin                 |
|-------------------------------------|--|-----------------------------------|---|----------------------------------|
| <b>Tartine d'oeufs MEA</b>          | <b>Tomates HVE vinaigrette au Xérès</b>    | <b>Melon HVE</b>                  | <b>Chips tortillas et son guacamole</b> | <b>Concombre HVE vinaigrette</b> |
| Boulettes tomate mozzarella au thym | <b>Rôti de porc Label Rouge mayonnaise</b> | Pièce de poulet rôti              | <b>Casserole mexicaine</b>              | <b>Colin MSC sauce citron</b>    |
| <b>Haricots verts persillés bio</b> | <b>Frites CE2 au four</b>                  | <b>Printanière de légumes CE2</b> | <b>Et son riz</b>                       | <b>Purée de courgettes CE2</b>   |
| <b>Vache qui rit bio</b>            | Brie                                       | Carré de Ligueuil                 | <b>Sablé</b>                            | <b>Emmental bio</b>              |
| Fruit de saison                     | Purée pomme banane                         | Liégeois chocolat                 | <b>Salade de fruits exotiques</b>       | <b>Banane bio</b>                |

| lundi 29 juin                                    | mardi 30 juin                              | mercredi 01 juillet                             | jeudi 02 juillet  | vendredi 03 juillet   |
|--|--|---|---|---|
| <b>Carottes râpées bio vinaigrette</b>           | <b>Melon HVE</b>                           | Pastèque  | <b>Concombre HVE vinaigrette</b>                        | <b>Tomates cerise</b>                                       |
| <b>Sauce bolognaise de boeuf bio</b>             | Cake cuisiné par nos chefs                 | <b>Colin MSC sauce crème</b>                    | <b>Rôti de porc issu de porc Label Rouge et ketchup</b> | Sandwich jambon de dinde fromage frais                      |
| <b>Radiatori bio locales</b>                     | Salade de pommes de terre, maïs et tomates | <b>Semoule bio</b>                              | <b>Salade de haricots verts bio vinaigrette</b>         | <b>Chips</b>  |
| <b>Petit troo de la Laiterie de Montoire CE2</b> | <b>Edam bio</b>                            | Vache picon                                     | <b>Pont Lévêque AOP</b>                                 | <b>Purée de pommes à boire HVE</b>                          |
| Fruit de saison                                  | Mousse au chocolat au lait                 | Yaourt aromatisé local de la ferme du Lieu Neuf | <b>Abricots</b>   | <b>Gateau aux pépites de chocolat préparé par nos chefs</b> |

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