



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 1er juin au 3 juillet 2026

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

lundi 08 juin	mardi 09 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
Melon HVE	Taboulé oriental à la menthe (semoule bio)	Betteraves bio vinaigrette	Tomates HVE et vinaigrette à l'huile d'olive
Omelette MEA	Emincé de poulet à l'espagnole	Poisée de poisson MSC	Rougail de saucisses
Epinards CE2 et pommes de terre à la béchamel	Ratatouille	Et tortis bio locales	Riz bio créole
Camembert bio	Suisse sucré	Emmental râpé bio	Mimolette bio
Fromage blanc local sucré	Pomme HVE	Flan au chocolat	Banane bio

lundi 15 juin	mardi 16 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
Pâté de campagne et cornichon	Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette	Carottes râpées bio vinaigrette	Salade de perles, tomates et maïs
Sauté de dinde BBC au curcuma	Gratin de torsades bio piperade et mozzarella	Jambon blanc issu de porc Label Rouge	Poisson pané MSC et son citron
carottes CE2 persillées	Tomme noire IGP	Purée de pommes de terre	Brocolis bio persillés
Yaourt nature sucré bio	Compote de pommes HVE	Speculoos	Saint Nectaire AOP
Melon HVE		Fromage blanc sucré local	Fruit de saison

lundi 22 juin	mardi 23 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
Tartinao d'oeufs MEA	Tomates HVE vinaigrette au Xérès	Chips tortillas et son guacamole	Concombre HVE vinaigrette
Boulettes tomate mozzarella au thym	Rôti de porc Label Rouge mayonnaise	Casseroles mexicaine	Colin MSC sauce citron
Haricots verts persillés bio	Frites CE2 au four	Et son riz	Purée de courgettes CE2
Vache qui rit bio	Brie	Sable	Emmental bio
Fruit de saison	Purée pomme banane	Salade de fruits exotiques	Banane bio

lundi 29 juin	mardi 30 juin	jeudi 02 juillet	vendredi 03 juillet
Carottes râpées bio vinaigrette	Melon HVE	Concombre HVE vinaigrette	Tomates cerise
Sauce bolognaise de boeuf bio	Cake cuisiné par nos chefs	Rôti de porc issu de porc Label Rouge et ketchup	Sandwich jambon de dinde fromage frais
Radiatori bio locales	Salade de pommes de terre, maïs et tomates	Salade de haricots verts bio vinaigrette	Chips
Petit trôo de la Laiterie de Montoire CE2	Edam bio	Pain Léveque AOP	Gateau aux pépites de chocolat préparé par nos chefs
Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Abricots	

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

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bœuf Blanc Cuit
CE2 = Certification Environnementale Niveau 2

Produit bio

DenonS.A.P. = organisation qui définit les Normes pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environnementale
IGP = Indication Géographique Protégée
LR = Label Rouge
MEA = Mielles Etis Bioval
MSC = label de pêche responsable

Produit labellisé