



## Menus de la Restauration Scolaire Période du 1er septembre au 6 novembre 2022



			<b>jeudi 01 septembre</b>	<b>vendredi 02 septembre</b>
			Carottes locales bio râpées vinaigrette à l'échalote	Salade de pommes de terre local tomates et maïs
			Bolognaise de bœuf	Cordon bleu
			Pâtes bio locales	Haricots verts bio persillés au beurre
			PIH Trôo local de la laiterie de Montoire	vache qui rit bio
			Yaourt aromatisé local	Pomme locale
<b>lundi 05 septembre</b>	<b>mardi 06 septembre</b>	<b>mercredi 07 septembre</b>	<b>jeudi 08 septembre</b>	<b>vendredi 09 septembre</b>
Betteraves bio vinaigrette à l'échalote	Meïon	<b>Batavia locale et vinaigrette aux herbes</b>	Taboulé à la menthe à la semoule bio	Tomates vinaigrette et maïs
Rôti de bœuf et ketchup	Lasagne bolognaise végétarienne	Chipolatas	<b>Poisson pané MSC</b>	<b>Gratin de pommes de terre local</b>
Petits pois et carottes		Flageolets	Ratatouille	aux allumettes de dinde
<b>Crème anglaise locale</b>	Camembert bio	Vache qui rit bio	Mimotte bio	Brie
Brownie au chocolat maison	Compote de pommes bio	Nectarine	Flan nappé caramel	Prune
<b>lundi 12 septembre</b>	<b>mardi 13 septembre</b>	<b>mercredi 14 septembre</b>	<b>jeudi 15 septembre</b>	<b>vendredi 16 septembre</b>
<b>Concombre local vinaigrette à la ciboulette</b>	Pâté de campagne et cornichons	Tomates vinaigrette au basilic	Salade de haricots verts bio tomates au vinaigre balsamique	<b>Carottes locales râpées vinaigrette à l'échalote</b>
<b>Colombo de poisson MSC</b>	Gratin de pâtes bio locales	Bolognaise de thon	Boulettes de blé, tomate et mozzarella sauce tomate	Haut de cuisse de poulet
Purée de brocolis et pommes de terre	aux dés de jambon	<b>Pommes de terre locales vapeur</b>	Riz bio au beurre	Frites
PIH Trôo de la laiterie de Montoire local	Cotentin	Yaourt nature sucré	Chantalou	<b>Petit pays local</b>
Yaourt aromatisé	<b>Pomme locale</b>	Eclair chocolat	Compote pomme fraise	Raisin
<b>lundi 19 septembre</b>	<b>mardi 20 septembre</b>	<b>mercredi 21 septembre</b>	<b>jeudi 22 septembre</b>	<b>vendredi 23 septembre</b>
Salade coleslaw au curry au carotte bio	Betteraves vinaigrette	<b>Concombre local vinaigrette à la ciboulette</b>	<b>Salade de pommes de terre locale façon piémontaise</b>	<b>Radis long local et son beurre 1/2 sel</b>
Rôti de porc	Ravioles de légumes	Wings de poulet	Rôti de bœuf et son ketchup	Nuggets de blé et leur citron
<b>Lentilles locales au jus</b>		Semoule bio sauce tomate	Brocolis bio persillés	Carottes bio au beurre
Bûche de lait mélangé	Emmental bio	Chanteneige	<b>Yaourt aromatisé de la ferme du lieu neuf local</b>	Fondu carré
Mousse au chocolat	Compote de fruits	<b>Entremets vanille au lait local</b>	Banane bio	<b>Semoule au lait local</b>
<b>lundi 26 septembre</b>	<b>mardi 27 septembre</b>	<b>mercredi 28 septembre</b>	<b>jeudi 29 septembre</b>	<b>vendredi 30 septembre</b>
Salade de pâtes bio locales méridionale	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive et balsamique	Crêpe au fromage	<b>Salade iceberg locale et vinaigrette aux herbes</b>	Macédoine mayonnaise
Saucisse fumée	Omelette au fromage maison	Rôti de porc au jus	Brandade	Pièce de poulet au jus
Haricots verts bio persillés	Pommes Rosti	Jardinière de légumes	<b>de cabillaud MSC</b>	Chou fleur bio persillé
Petit moule ail et fines herbes	Carré de l'Est	Bûchette de lait mélangé	Edam	<b>Crème anglaise locale</b>
<b>Poire locale</b>	Prune	Crème dessert vanille	Compote pomme banane	Gâteau au yaourt maison

Produit local Produit bio Produit labellisé

<b>lundi 03 octobre</b>	<b>mardi 04 octobre</b>	<b>mercredi 05 octobre</b>	<b>jeudi 06 octobre</b>	<b>vendredi 07 octobre</b>
œuf dur mayonnaise	Taboulé à la menthe à la semoule bio	Salade coleslaw bio à l'indienne	<b>Concombre local vinaigrette</b>	<b>Radis longs local et beurre</b>
Rôti de dinde au curry	Tarte aux légumes	Mijoté de poulet aux olives	Boulettes de porc à la dijonnaise	<b>Nuggets de poisson MSC et citron</b>
Ratatouille	<b>Salade verte locale</b>	Purée de pommes de terre	Pommes noisette	Haricots beurre persillés
Chanteneige bio	Biscuit sablé bio	Carré de Ligueil	Gouda bio	Yaourt nature sucré
<b>Pomme locale</b>	Crème dessert chocolat	Compote pommes poires	Raisin	Clafoutis aux cerises maison
<b>lundi 10 octobre</b>	<b>mardi 11 octobre</b>	<b>mercredi 12 octobre</b>	<b>jeudi 13 octobre</b>	<b>vendredi 14 octobre</b>
<b>Salade de pommes de terre locale et maïs</b>	Betteraves bio vinaigrette locales	Duo tomates et maïs	Carottes râpées bio	<b>Céleri local rémoulade</b>
<b>Carbonnade de bœuf local</b>	Parmentier	<b>Sauté de porc local aux petits oignons</b>	<b>Poisson pané MSC et citron</b>	Boulettes végétariennes aux épices kebab
Carottes persillées bio	<b>aux lentilles locales</b>	Riz bio	Tortis bio locales au beurre	Semoule au jus bio
<b>PIH Trôo de la laiterie de Montoire local</b>	Vache qui rit bio	Tendre bleu	<b>Fromage de chèvre affiné local</b>	<b>Crème anglaise locale</b>
Flan nappé caramel	<b>Poire locale</b>	<b>Pomme locale</b>	Banane bio	Gâteau noix de coco
<b>lundi 17 octobre</b>	<b>mardi 18 octobre</b>	<b>mercredi 19 octobre</b>	<b>jeudi 20 octobre</b>	<b>vendredi 21 octobre</b>
Chou blanc bio à l'émmental	Saucisson à l'ail	<b>Carottes locales râpées vinaigrette</b>	Potage de potiron bio	<b>Salade iceberg locale et vinaigrette</b>
Saucisse fumée	Pièce de poulet sauce basilique	Côte de porc grillée	Nuggets de blé et citron	Lasagnes à la bolognaise bio
Coquillettes bio au beurre	Haricots verts bio à l'huile d'olive	Pommes de terre au beurre	Epinard béchamel	Bûchette de lait mélangé
Carré frais	Yaourt nature sucré	Camembert bio	<b>PIH Trôo de la laiterie de Montoire local</b>	Compote de pommes bio
Mousse au chocolat	<b>Pomme locale</b>	Yaourt aux fruits	Raisin	
<b>lundi 24 octobre</b>	<b>mardi 25 octobre</b>	<b>mercredi 26 octobre</b>	<b>jeudi 27 octobre</b>	<b>vendredi 28 octobre</b>
Betteraves bio vinaigrette	<b>Rôlette label du Mans et cornichons</b>	Salade de blé carnaval	Macédoine mayonnaise	Œuf dur mayonnaise
<b>Blanquette de poisson MSC</b>	Filet de poulet sauce paprika	Saucisse de Strasbourg	Omelette bio maison	Boulettes de porc à la dijonnaise
Riz bio créole	Pennes bio	Gratin de chou fleur	Pommes Rosti	Jardinière de légumes
Edam bio	Fromage portion	Brie	Yaourt nature sucré	fromage blanc bio sucré
Flan chocolat	Compote de fruits	Fruit frais	Fruit frais	Fruit frais
<b>lundi 31 octobre</b>	<b>mardi 01 novembre</b>	<b>mercredi 02 novembre</b>	<b>jeudi 03 novembre</b>	<b>vendredi 04 novembre</b>
<b>Râpé de carotte locale</b>	ferié	Champignons à la crème	Crêpe au fromage	<b>Salade verte locale</b>
Rôti de soclette sauce saignolente		Chili con carne	<b>Poisson pané et son citron MSC</b>	<b>Pâtes locales</b>
Tête de courge qui s'est pris une patate		Emmental râpé bio	Epinards et pommes de terre à la crème	à la bolognaise végétale
Mimotte grillotée		Flan nappé caramel	Canifrais	Edam bio
La gourmandise des zombés			Fruit bio	Compote de fruits

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

