

# Menus de la Restauration Scolaire

## Période du 4 septembre au 3 novembre 2023

lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	mercredi 06 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
Carottes locales bio râpées vinaigrette à l'échalote	<b>Salade de pommes de terre locales tomates et maïs</b>	Melon	<b>Concombre local vinaigrette</b>	Betteraves bio vinaigrette à l'échalote
Bolognaise de bœuf	Sauté de dinde à la normande	Nuggets de blé et ketchup	<b>Marmite de colin MSC et moules</b>	Flan au fromage maison
Pâtes bio locales	<b>Haricots verts bio persillés au beurre</b>	Purée de pommes de terre	<b>Carottes bio au beurre</b>	Pommes Rosti
<b>Ptit Trôo local de la laiterie de Montoire</b>	<b>Vache qui rit bio</b>	Bûche de lait mélangé	<b>Yaourt nature sucré bio</b>	Edam bio
<b>Yaourt aromatisé local de la ferme du lieu neuf</b>	<b>Pomme locale</b>	Compote pomme poire	Gâteau au yaourt maison	Nectarine

lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	mercredi 13 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
<b>Taboulé à la menthe à la semoule bio</b>	Melon	<b>Salade iceberg locale et vinaigrette aux herbes</b>	<b>Salade de haricots verts bio au vinaigre balsamique</b>	Tomates vinaigrette et maïs
Boulettes de porc sauce tomate	Lasagnes	Saucisse fumée sauce moutarde	Rôti de dinde sauce kebab	<b>Poisson pané MSC</b>
Petits pois et carottes	de lentilles et légumes	Riz créole	<b>Pommes de terre locales persillées</b>	Epinards béchamel
Camembert	<b>Mimolette bio</b>	vache picon	Brie	<b>Crème anglaise locale</b>
Flan nappé caramel	<b>Compote de pommes bio</b>	Nectarine	<b>Banane bio</b>	Gâteau au chocolat

lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	mercredi 20 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
<b>Concombre local vinaigrette à la ciboulette</b>	Macédoine mayonnaise	Tomates vinaigrette au basilic	<b>Salade de riz bio, olives et tomates</b>	<b>Carottes locales râpées vinaigrette à l'échalote</b>
<b>Colombo de poisson MSC et moules</b>	<b>Gratin de pâtes bio locales</b>	Bolognaise de thon	Quiche aux légumes	Pilons de poulet
Purée de courgettes et pommes de terre	aux dés de jambon	Haricots verts persillés	<b>Salade verte locale et vinaigrette</b>	Frites et ketchup
<b>Bûche de chèvre locale</b>	Petit cotentin	Yaourt nature sucré	Chantailou	<b>Petit pays local</b>
Yaourt aromatisé	<b>Pomme locale</b>	Eclair chocolat	Raisin	Compote pomme fraise

lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	mercredi 27 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
<b>Salade coleslaw aux carottes bio</b>	<b>Betteraves bio vinaigrette</b>	<b>Concombre local vinaigrette à la ciboulette</b>	Pâté de campagne et cornichon	<b>Radis longs locaux et beurre 1/2 sel</b>
<b>Roti de porc label rouge sauce paprika</b>	Tortellini ricotta épinard	Wings de poulet	Boulettes de dinde sauce champignons	Beignets de poisson et citron
Pois cassés à la tomate		<b>Semoule bio sauce tomate</b>	Brocolis persillés	<b>Carottes bio au beurre</b>
<b>Délice de Boischaux local</b>	<b>Emmental rapé bio</b>	Chanteneige	<b>Yaourt aromatisé de la ferme du lieu neuf local</b>	Vache qui rit
Mousse au chocolat	<b>Compote de fruits label HVE</b>	<b>Entremets vanille au lait local</b>	<b>Banane bio</b>	<b>Semoule au lait local</b>

lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	mercredi 04 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
<b>Salade de pâtes bio locales méridionale</b>	Macédoine mayonnaise	Oeuf dur mayonnaise	<b>Salade iceberg locale et vinaigrette aux herbes</b>	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive
Saucisse de Strasbourg	<b>Dahl de lentilles bio</b>	Mijoté de porc au thym	Brandade	Sauté de dinde au romarin
<b>Haricots verts bio persillés</b>	<b>Riz bio créole</b>	Jardinière de légumes	<b>de colin MSC et thon</b>	Chou fleur persillé
Petit cotentin	Carré de l'Est	Bûchette de lait mélangé	Edam bio	<b>Crème anglaise locale</b>
<b>Poire locale</b>	Prune	Flan vanille	Compote pomme banane	Gâteau aux pépites de chocolat maison

Rencontres du goût - Délicieusement bas carbone				
lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	mercredi 11 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
<b>Salade de pommes de terre locales et maïs</b>	<b>Betteraves bio vinaigrette locales</b>	Tomates vinaigrette	<b>Carottes râpées bio locales vinaigrette</b>	<b>Céleri local rémoulade</b>
<b>Roti de porc Label Rouge sauce moutarde</b>	Parmentier de butternut	Sauté de dinde aux petits oignons	<b>Poisson pané MSC et citron</b>	Nuggets de blé
<b>Carottes bio persillées</b>	<b>aux lentilles locales</b>	Brocolis persillés	Printanière de légumes	Haricots beurre persillés
<b>Ptit Trôo de la laiterie de Montoire local</b>	<b>Vache qui rit bio</b>	Tendre bleu	<b>Fromage de chèvre affiné local</b>	<b>Yaourt nature sucré bio</b>
Crème dessert vanille	<b>Poire locale</b>	<b>Banane bio</b>	<b>Pomme locale</b>	Flan maison

Repas des supporters				
lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	mercredi 18 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
Crêpe au fromage	<b>Taboulé à la menthe à la semoule bio</b>	<b>Salade coleslaw bio à l'indienne</b>	<b>Concombre local vinaigrette</b>	<b>Chou blanc local vinaigrette</b>
Rôti de dinde au curry	Tarte aux légumes	Aiguillettes de poulet à la crème	Boulettes de porc sauce rougail	<b>Pizza reine cuisinée par nos chefs</b>
Ratatouille	<b>Salade verte locale</b>	Purée de pommes de terre	Pommes noisette	<b>Salade iceberg</b>
<b>Chanteneige bio</b>	<b>Biscuit sablé bio</b>	Carré de Ligueuil	<b>Gouda bio</b>	<b>Crème anglaise locale</b>
<b>Pomme locale</b>	Flan chocolat	Compote pommes poires	Raisin	<b>Gâteau chocolat noix de coco maison façon Lamington</b>

lundi 23 octobre	mardi 24 octobre	mercredi 25 octobre	jeudi 26 octobre	vendredi 27 octobre
<b>Céleri rémoulade bio</b>	Friand au fromage	<b>Carottes locales râpées vinaigrette</b>	Potage de potiron	<b>Salade iceberg locale et vinaigrette</b>
Saucisse fumée	Pièce de poulet sauce basquaise	Côte de porc grillée au jus	Nuggets de blé et citron	Lasagnes à la
<b>Coquillettes bio au beurre</b>	Poireaux béchamel	<b>Pommes de terre locales au beurre</b>	<b>Haricots verts bio à l'huile d'olive</b>	<b>bolognaise au boeuf bio</b>
Carré frais	Yaourt nature sucré	<b>Camembert bio</b>	<b>Ptit Trôo de la laiterie de Montoire local</b>	Buchette de lait mélangé
Mousse au chocolat	Fruit frais	Yaourt aromatisé	Fruit frais	<b>Compote de pommes bio</b>

Repas Halloween				
lundi 30 octobre	mardi 31 octobre	mercredi 01 novembre	jeudi 02 novembre	vendredi 03 novembre
<b>Betteraves bio vinaigrette</b>	<b>Râpé de cervelle de carotte</b>	Férié	<b>Salade Coleslaw bio</b>	Œuf dur mayonnaise
Poisson pané et son ketchup	<b>Viande en lambeaux sauce vampire</b>		Flan au fromage maison	Boulettes de porc à la dijonnaise
<b>Riz créole bio</b>	<b>jack-o'-lantern s'est pris une patate</b>		Pommes Rosti	Petits pois carottes
Edam	<b>Saint paulin guillotiné</b>		Yaourt nature sucré	Brie
Flan vanille	<b>Tarte au venin de zombies</b>		Compote de fruits	Fruit frais



Produit local Produit bio Produit labellisé

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

