



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

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	Irlande 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	Boulgour	Pommes rostis	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	Rôti 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

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