

### Menu de rentrée 100% Régional

| lundi 01 septembre  | mardi 02 septembre                                    | jeudi 04 septembre                             | vendredi 05 septembre             |
|---|---|--|-----------------------------------|
| <b>Carottes locales bio râpées vinaigrette</b>              | Salade de pommes de terre tomates et maïs vinaigrette | <b>Betteraves bio vinaigrette à l'échalote</b> | <b>Concombre HVE à la crème</b>   |
| <b>Sauté de dinde BBC sauce paprika doux</b>                | Boulettes au veau sauce tomate                        | <b>Chili sin carne au pois bio</b>             | <b>Poisson pané MSC et citron</b> |
| <b>Pâtes bio locales</b>                                    | <b>Haricots verts persillés CE2 au beurre</b>         | <b>Riz bio créole</b>                          | <b>Carottes CE2 au beurre</b>     |
| <b>Ptit Trôo local de la laiterie de Montoire</b>           | Petit Moulé   | Suisse sucré                                   | Edam                              |
| <b>Yaourt aromatisé local de la ferme du lieu neuf vrac</b> | <b>Purée de pommes HVE</b>                            | Raisin   | Gâteau au yaourt maison           |

| lundi 08 septembre                 | mardi 09 septembre                     | jeudi 11 septembre              | vendredi 12 septembre                      |
|------------------------------------|--|---------------------------------|--|
| <b>Melon HVE</b>                   | <b>Tomates HVE vinaigrette</b>         | <b>Macédoine CE2 mayonnaise</b> | <b>Salade de pâtes bio au pesto tomate</b> |
| <b>Roti de porc label rouge</b>    | <b>Filet de colin MSC sauce citron</b> | <b>Dahl de lentilles bio</b>    | Cordon bleu                                |
| <b>Petits pois CE2 et carottes</b> | Purée de pommes de terre               | <b>Riz bio créole</b>           | <b>Epinards hachés CE2 à la béchamel</b>   |
| Brie                               | Vache picon                            | <b>Fromage de chèvre local</b>  | Gouda                                      |
| Flan nappé caramel                 | <b>Pomme HVE</b>                       | <b>Banane bio</b>               | Ananas au sirop                            |

| lundi 15 septembre                               | mardi 16 septembre             | jeudi 18 septembre                          | vendredi 19 septembre             |
|--|--------------------------------|---|-----------------------------------|
| <b>Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette</b> | <b>Tomates HVE vinaigrette</b> | <b>Taboulé à la menthe à la semoule bio</b> | Pâté de campagne et cornichons    |
| Nuggets de blé et citron                         | <b>Gratin de pâtes bio</b>     | <b>Roti de boeuf bio sauce ketchup</b>      | <b>Colin MSC sauce provençale</b> |
| <b>Brocolis bio au beurre</b>                    | au dés de jambon               | <b>Haricots verts persillés CE2</b>         | Pommes de terre au beurre         |
| <b>Saint Morêt bio</b>                           | Suisse sucré                   | Emmental                                    | Tomme blanche                     |
| Yaourt aromatisé                                 | <b>Poire HVE</b>               | Raisin                                      | <b>Purée de pomme coing HVE</b>   |

| lundi 22 septembre                      | mardi 23 septembre                      | jeudi 25 septembre                | vendredi 26 septembre                            |
|---|---|-----------------------------------|--|
| <b>Salade coleslaw aux carottes bio</b> | <b>Batavia CE2 et vinaigrette</b>       | <b>Céleri bio rémoulade</b>       | <b>Tomates mozzarella vinaigrette au basilic</b> |
| Sauté de porc au romarin                | Hachis parmentier                       | Emincé de poulet aux épices cajun | <b>Macaroni</b>                                  |
| Petits pois                             | <b>végétarien aux lentilles bio</b>     | <b>Printanière de légumes CE2</b> | <b>à la bolognaise de boeuf</b>                  |
| Carré de Ligueuil                       | <b>Fromage blanc sucré local (vrac)</b> | Vache qui rit                     | <b>Parmesan AOP râpé</b>                         |
| Mousse au chocolat au lait              | <b>Poire HVE</b>                        | <b>Banane bio</b>                 | <b>Panna cotta aux fruits rouges</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

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 de la Restauration Scolaire

## Période du 29 septembre au 17 octobre 2025

| lundi 29 septembre            | mardi 30 septembre                    | jeudi 02 octobre                             | vendredi 03 octobre                        |
|-------------------------------|---------------------------------------|--|--|
| Salade de blé bio carnaval    | Tomates vinaigrette à l'huile d'olive | Salade iceberg CE2 et vinaigrette aux herbes | Concombre HVE vinaigrette                  |
| Paupiette au veau sauce kebab | Curry de patates douces               | Brandade                                     | Rôti issu de porc label rouge sauce au jus |
| Haricots verts CE2 au beurre  | Semoule bio                           | de colin MSC                                 | Chou fleur CE2 persillé                    |
| Yaourt nature sucré           | Mimolette                             | Gouda  | Verre de lait bio                          |
| Pomme locale HVE              | Flan vanille                          | Banane bio                                   | Gâteau aux pépites de chocolat maison      |

| lundi 06 octobre        | mardi 07 octobre                             | jeudi 09 octobre                       | vendredi 10 octobre                     |
|-------------------------|--|--|---|
| Batavia CE2 et croûtons | Tomates vinaigrette                          | Salade de pommes de terre ravigotée    | Carottes rapées bio locales vinaigrette |
| Omelette MEA au fromage | Sauté de porc à la moutarde                  | Poisson pané MSC et citron             | Boulettes au veau sauce provençale      |
| Pommes rosti            | Lentilles bio locales au jus                 | Epinards en branches CE2 à la béchamel | Printanière de légumes CE2              |
| Vache qui rit           | Ptit Trôo de la laiterie de Montoire (local) | Petit suisse sucré                     | Saint Nectaire AOP                      |
| Raisin                  | Mousse au chocolat noir                      | Pomme HVE                              | Flan cuisiné par nos chefs              |

### Rencontres du Goût : à la découverte des épices

| lundi 13 octobre                  | mardi 14 octobre                        | jeudi 16 octobre  | vendredi 17 octobre                             |
|-----------------------------------|---|---|---|
| Taboulé marocain à la semoule bio | Salade coleslaw bio au curry            | Potage potiron et curcuma                               | Betteraves bio locales au vinaigre de framboise |
| Colin MSC sauce homardine         | Roti de dinde sauce citron et gingembre | Nuggets de blé et citron                                | Roti de boeuf bio sauce paprika                 |
| Carottes CE2 au cumin             | Riz bio créole                          | Chou fleur CE2 et pommes de terre béchamel à la muscade | Pommes noisette                                 |
| Gouda                             | Biscuit solidaire                       | Buche de chèvre local                                   | Crème anglaise                                  |
| Poire HVE                         | Fromage blanc sucré local               | Pomme bio locale  | Gâteau aux épices                               |

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

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