



# Menus de la Restauration Scolaire

Période du 2 au 20 Mars 2026

lundi 02 mars	mardi 03 mars	jeudi 05 mars	vendredi 06 mars
Saucisson à l'ail	Carottes bio locales râpées vinaigrette	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Céleri bio rémoulade
Colin MSC sauce tomate	Nuggets de volaille	Flan au fromage MEA	Boulettes au porc sauce au thym
Purée de pommes de terre	Haricots verts bio	Batavia et vinaigrette	Carottes CE2 au beurre
Fromage blanc sucré CE2 de la laiterie de Montoire sur le Loir	Saint Morêt bio	Mimolette bio	Verre de lait bio
Pomme bio	Mousse au chocolat	Poire bio	Gâteau au yaourt cuisiné par nos chefs

			Irlande
lundi 09 mars	mardi 10 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
Carottes bio râpées vinaigrette	Potage potimarron	Salade de blé bio au maïs vinaigrette	Batavia et vinaigrette
Chili sin carne	Poisson pané MSC et citron	Roti de dinde sauce tandoori	Cottage pie
Riz bio créole	Epinards CE2 et pommes de terre à la béchamel	Brocolis bio persillés	Cheddar
Vache qui rit	Sookies - biscuit solidaire	Brie	Apple cake cuisiné par nos chefs
Clémentine	Fromage blanc local sucré	Banane bio	

lundi 16 mars	mardi 17 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
Salade de pommes de terre ravigote	Céleri bio rémoulade	Potage courgette Vache qui rit	Salade coleslaw aux carottes bio
Colin MSC sauce citron	Radiatori bio locaux	Haut de cuisse de poulet rôti au jus	Boulettes tomate mozzarella sauce paprika
Chou fleur CE2 béchamel	à la carbonara	Pommes rostis	Printanière de légumes CE2
Buchette de lait mélangé	Emmental râpé bio	Maasdam bio	Petit moulé ail et fines herbes
Poire bio	Crème dessert vanille	Banane bio	Semoule au lait préparée 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

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 23 Mars au 10 Avril 2026

lundi 23 mars	mardi 24 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
<b>Betteraves bio vinaigrette</b> Poêlée de patates douces à la crème <b>Riz bio créole</b> Saint Paulin Yaourt aromatisé	<b>Salade de pâtes bio au maïs vinaigrette aux fines herbes</b> Emincé de cuisse de poulet sauce aux épices espagnoles <b>Haricots verts bio persillés</b> Suisse sucré Orange	Potage de chou fleur <b>Rôti de porc issu de porc LR sauce au thym</b> Purée de pommes de terre <b>Cantal AOP</b> <b>Pomme bio</b>	Pâté de campagne et cornichon <b>Poisson meunière MSC et citron</b> <b>Epinards CE2 hachés à la béchamel</b> <b>Petit Trôo CE2 de la laiterie de Montoire sur le loir</b> Flan parisien cuisiné par nos chefs

lundi 30 mars	mardi 31 mars	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
<b>Carottes bio râpées vinaigrette</b> <b>Gratin de poisson MSC</b> et pommes de terre à la mozzarella Carré de Ligueil <b>Pomme bio</b>	Crêpe au fromage Nuggets de poulet <b>Chou fleur CE2 persillé</b> Petit moulté ail et fines herbes <b>Poire HVE</b>	Batavia et vinaigrette au vinaigre balsamique Lasagnes <b>à la bolognaise de boeuf bio</b> <b>Gouda bio</b> <b>Purée de pommes HVE et brisures de spéculoos</b>	<b>Radis longs HVE au beurre demi-sel</b> <b>Dahl de lentilles bio</b> <b>Riz bio</b> Vache qui rit Liégeois vanille

Menu Chasse aux oeufs			
lundi 06 avril	mardi 07 avril	jeudi 09 avril	vendredi 10 avril
FERIE	<b>Oeuf MEA mince à tartiner</b> <b>Paupiette à la dinde sauce au thym</b> <b>Pommes duchesse</b> <b>Crème anglaise</b> <b>Brownie cuisiné par nos chefs</b>	<b>Salade coleslaw (carotte bio)</b> <b>Sauté de dinde BBC au paprika</b> <b>Petits pois CE2</b> <b>Tomme noire IGP</b> <b>Banane bio</b>	Salade de pommes de terre au maïs et tomates Pizza au fromage cuisinée par nos chefs Batavia et vinaigrette <b>Yaourt aromatisé bio</b> Orange

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