

# Menus de la Restauration Scolaire

## Période du 1er septembre au 3 octobre 2025

### Menu de rentrée 100% Régional

lundi 01 septembre	mardi 02 septembre	jeudi 04 septembre	vendredi 05 septembre
Carottes locales bio râpées vinaigrette	Boulettes au veau sauce tomate	Chili sin carne au pois bio	Concombre HVE à la crème
Sauté de dinde BBC sauce paprika doux	Haricots verts persillés CE2 au beurre	Riz bio créole	Poisson pané MSC et citron
Pâtes bio locales	Ptit Trôo local de la laiterie de Montoire	Suisse sucré	Carottes CE2 au beurre
Yaourt aromatisé local de la ferme du lieu neuf vrac	Purée de pommes HVE	Raisin	Gâteau au yaourt maison

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

lundi 15 septembre	mardi 16 septembre	jeudi 18 septembre	vendredi 19 septembre
Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette	Tomates HVE vinaigrette	Roti de boeuf bio sauce ketchup	Colin MSC sauce provençale
Nuggets de blé et citron	Gratin de pâtes bio	Haricots verts persillés CE2	Pommes de terre au beurre
Brocolis bio au beurre	au dés de jambon	Emmental	Tomme blanche
Yaourt aromatisé	Suisse sucré	Raisin	Purée de pomme coing HVE

L'Italie			
lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
Sauté de porc au romarin	Hachis parmentier	Céleri bio rémoulade	Tomates mozzarella vinaigrette au basilic
Petits pois	végétarien aux lentilles bio	Emincé de poulet aux épices cajun	Macaroni
Carré de Ligueuil	Fromage blanc sucré local (vrac)	Printanière de légumes CE2	à la bolognaise de boeuf
Mousse au chocolat au lait	Poire HVE	Banane bio	Panna cotta aux fruits rouges

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