

**Menu de rentrée 100% Régional**

lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 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 local à la crème</b> 
<b>Sauté de dinde BBC sauce paprika doux</b> 	Boulettes au boeuf sauce tomate	Quenelles natures sauce aurore	<b>Filet de colin MSC sauce nantua</b> 
<b>Pâtes bio locales</b> 	<b>Haricots verts persillés CE2 au beurre</b> 	Purée de pommes de terre	<b>Carottes bio au beurre</b> 
<b>Ptit Trôo local de la laiterie de Montoire</b> 	Petit Cotentin	Suisse sucré	<b>Edam bio</b> 
<b>Yaourt aromatisé local de la ferme du lieu neuf vrac</b> 	<b>Purée de pommes HVE</b> 	Nectarine	Gâteau au yaourt maison

lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
Melon	<b>Salade de pâtes bio au pesto tomate</b> 	<b>Macédoine CE2 mayonnaise</b> 	<b>Tomates HVE vinaigrette</b> 
<b>Roti de porc label rouge</b> 	<b>Poisson pané MSC et citron</b> 	Chili sin carne	Emincé de cuisson de poulet sauce kebab
<b>Petits pois CE2 et carottes</b> 	<b>Epinards hachés CE2 à la béchamel</b> 	Riz créole	Pommes de terre au beurre
<b>Camembert bio</b> 	<b>Mimolette bio</b> 	<b>Fromage de chèvre local</b> 	Gouda
Flan nappé caramel	<b>Pomme HVE</b> 	<b>Banane bio</b> 	Ananas au sirop à la grenadine

**Escale en Méditerranée**

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
<b>Concombre local vinaigrette à la ciboulette</b> 	<b>Tomates HVE vinaigrette au basilic</b> 	<b>Taboulé à la menthe à la semoule bio</b> 	<b>Salade marocaine (pois chiche poivron tomate et échalote vinaigrette)</b> 
<b>Roti de boeuf bio sauce ketchup</b> 	<b>Gratin de pâtes bio</b> 	Nuggets de blé et citron	<b>Colin MSC sauce tomate, brunoise provençale et huile d'olive</b> 
<b>Brocolis bio au beurre</b> 	au dés de jambon	<b>Haricots verts persillés CE2</b> 	<b>Riz sauvage</b> 
<b>Saint Morêt bio</b> 	Suisse sucré	<b>Emmental bio</b> 	<b>Brebicrème</b> 
<b>Yaourt aromatisé local vrac</b> 	<b>Poire HVE</b> 	Raisin	<b>Gâteau à la fleur d'oranger et aux dattes</b> 

lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
<b>Salade coleslaw aux carottes bio</b> 	<b>Salade de riz bio emmental et tomates</b> 	<b>Batavia locale et vinaigrette</b> 	<b>Radis longs locaux et beurre 1/2 sel</b> 
<b>Roti de porc label rouge</b> 	<b>Omelette MEA</b> 	Hachis parmentier	<b>Filet de poisson meunière MSC et citron</b> 
<b>Lentilles bio au jus</b> 	<b>Epinards hachés CE2 à la béchamel</b> 	de boeuf	<b>Carottes bâtonnets CE2</b> 
Carré de Ligueuil	Tomme blanche	<b>Fromage blanc sucré local (vrac)</b> 	Vache picon
Mousse au chocolat au lait	<b>Compote de fruits HVE</b> 	<b>Banane bio</b> 	<b>Semoule au lait (lait local)</b> 

**Produit local**

**Produit bio**

**IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC = label de pêche responsable / CE2 = Certification Environnementale niveau 2 / MEA = Mieux Etre Animal**

# Menus de la Restauration Scolaire

Période du 2 septembre au 1er novembre 2024



lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
<b>Salade de pâtes bio locales à la méridionale</b> Boulettes au porc sauce épices du soleil <b>Haricots verts CE2 au beurre</b> Yaourt nature sucré <b>Pomme locale HVE</b>	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive Curry de patates douces Riz créole <b>Fromage de chèvre local</b> Flan nappé vanille	<b>Salade iceberg locale et vinaigrette aux herbes</b> Brandade <b>de colin MSC</b> Gouda bio <b>Poire CE2</b>	<b>Concombre HVE vinaigrette</b> Emincé de poulet au romarin <b>Chou fleur CE2 persillé</b> Verre de lait bio Gâteau aux pépites de chocolat maison

lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
<b>Batavia locale et croûtons</b> <b>Dahl de lentilles bio locales</b> Riz créole Vache qui rit bio <b>Pomme locale HVE</b>	Salade de pommes de terre et maïs <b>Roti de porc label rouge sauce moutarde</b> <b>Carottes CE2 persillées</b> <b>Ptit Trôo de la laiterie de Montoire (local)</b> Mousse au chocolat noir	Crêpe au fromage <b>Poisson pané MSC et citron</b> Printanière de légumes Emmental Raisin	<b>Carottes rapées bio locales vinaigrette</b> <b>Roti de boeuf bio et ketchup</b> <b>Brocolis bio persillés</b> Tomme grise Flan cuisiné par nos chefs

## Rencontres du goût - Street food street good

lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
<b>Salade iceberg locale et vinaigrette</b> <b>Mac &amp; Cheese (aux pâtes bio)</b> <b>à la courge Butternut et au petit Trôo (local)</b> Yaourt nature sucré <b>Poire HVE</b>	<b>Salade coleslaw bio</b> <b>Fish (MSC)</b> <b>&amp; Chips sauce tartare</b> Biscuit <b>Milkshake au chocolat</b>	<b>Oeuf dur MEA mayonnaise</b> <b>Poke Bowl</b> <b>Automnal</b> Camembert bio Banane bio	<b>Betteraves bio vinaigrette</b> <b>Nouilles chinoises au poulet</b> <b>Crème anglaise locale</b> <b>Brownie aux noix</b>

Produit local



Produit bio



IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC = label de pêche responsable / CE2 = Certification Environnementale niveau 2 / MEA = Mieux Etre Animal

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements