

**Menu de rentrée 100% Local**

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

api période du 2 septembre au 1er novembre 2024



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

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

## Rencontres du goût - Street food street good

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

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