

# Menus du Restaurant Scolaire

Menu réalisé par  
Frédéric Bouillis  
Chef de Cuisine  
Les plats avec \*  
sont faits maison.

Juillet 2026

## Semaine du 29 au 03

L U N	*Salade de Riz, concombre (HVE, local), jambon, ciboulette Chunks de Poulet (VVF) au four * Poêlée de légumes persillés laitage * Assiette de Fruits coupés de saison
M A R	*Salade de pâtes Bio, tomates local HVE, dés de Fromage * Colombo de Porc (VPF) *Carottes Bio Vapeur Laitage * Assiette de fruits coupés de saison
M E R	Taboulé (semoule Bio, tomate et concombre HVE, menthe) Nuggets de Blé Salade verte local HVE Fromage *Compote de Poire Bio
J E U	* Avocats, macédoine mayonnaise * Jambon (VPF) braisé au four* Céréales Bio Laitage * Assiette de fruits coupés de saison
V E N	* Tomates local (HVE) Mozzarella, basilic Jambon de Dinde Frites Laitage * Assiette de Fruits Coupés de saison

## Semaine du 06 au 10

L U N	*Terrine de Campagne (VPF, CE2) et son cornichon * Saucisses aux herbes de Montlouis *Lentilles Bio Yaourt nature Bio Compote pomme Vanille (HVE)
M A R	*Salade de pépinettes, avocats, carottes Bio, fines herbes Omelette Bio nature Salade verte local HVE Comté AOP * Assiette de fruits coupés de saison
M E R	*Concombre local (HVE), vinaigrette, ciboulette * Poisson meunière (MSC) et son citron *Riz de Camargue (IGP, Bio) Pilaf Kiri * Tartes aux Pommes
J E U	*Salade verte local HVE, Tomates Local (HVE), dés de fromage * Spaghetti Bolognaise (VBF) Petit suisse nature Bio * Assiette de fruits coupés de saison
V E N	* Lentilles vertes Bio vinaigrette Pilon de Poulet (VVF) au four * Haricots Beurre persillés Bio Gouda Bio * Assiette de fruits coupés de saison

## Semaine du 13 au 17

L U N	Melon charentais (HVE, Fr) * Dos de Lieu (MSC) sauce provençale *Epinard Bio à la crème Leerdamer Ile flottante
M A R	<b>FERIE</b>
M E R	*Salade de Perles Bio, avocats, Petits pois Bio, vinaigrette * Hauts de cuisses de poulet (VVF) au four * Purée de légumes Petits suisses nature Bio Tartes aux Pommes Bio
J E U	* Pomme de terre et Tomates local HVE, œuf dur Croc 'fromage Salade verte local HVE Emmental Bio * Salade de fruits
V E N	Salade Italienne *Tomate local HVE, mozzarella, basilic Steak Haché (VBF) Ketchup Frites (CE2) Cantal AOP * Assiette de fruits coupés de saison

## Semaine du 20 au 24

L U N	*Salade de Betteraves Bio local Chipolatas de Montlouis (VPF) *Torsades Bio Samos Glaces au choix
M A R	*Carotte (Fr) Bio râpées vinaigrette * Dinde Label Rouge Fermier (VVF) de Loué à l'estragon *Petits pois Bio Comté AOP Eclair au Choix
M E R	*Salade verte local HVE, Tomates Local (HVE), vinaigrette * Lasagnes (VBF) Yaourt nature Bio * Assiette de fruits coupés de saison
J E U	*Salade de Pomme de terre Bio (Fr), oignons rouges et cornichons * Colin (MSC) Sauce Oseille *Julienne de légumes Gouda Bio Compote pomme banane Bio
V E N	* Tomates local, brocolis Bio et œuf dur vinaigrette Ravioles aux fromages Salade verte local (HVE) Fromage blanc nature * Assiette de fruits coupés de saison

## Semaine du 27 au 31

L U N	*Salade verte local (HVE), tomate cerise local, féta *Poulet (VVF) Label Rouge, AOP, Fermier de Loué, Basquaise * Coudes rayés Fromage blanc nature Bio Crème dessert Bio au choix
M A R	*Salade Chou Chinois, carotte Bio, vinaigrette Bouchée (Blé) tomate et basilic *Haricots Verts Bio persillés Plateau de fromage Compote de Poire Bio
M E R	*Concombre local HVE à la crème, ciboulette *Hoki (MSC), * Brocolis Bio vapeur Edam Bio Tarte au Chocolat

J E U	Radis rose Local et son beurre *Colombo de Porc (VPF), Local, IGP, Fermier * Carottes Bio Yaourt aromatisé Bio * Assiette de fruits coupés de saison
V E N	*Grain de Blé Bio, volaille (VVF), Concombre local (HVE) Steak de veau (VBF), * Poêlée de légumes Petit suisse nature Bio * Assiette de fruits coupés de saison