

Menu



RESTAURANT SCOLAIRE



MAI 2023



Du 1er au 5 mai

Lundi férié

Mardi

- Friand au fromage
- Cordon bleu bio / Haricots verts
- Fromage bio / Fruit

Mercredi

Menu « anti-gaspi »
Communiqué sur le tableau
d'affichage des Poussins

Judi

- Salade verte
- Pennes à la carbonara
- Yaourt bio / Compote ●

Vendredi

- Champignons à la crème
- Poisson à la provençale / Riz
- Fromage bio / Fruit ●

Du 8 au 12 mai

Lundi férié

Mardi

- ● Concombres
- Lasagne de légumes
- Entremet vanille aux biscuits
- Compote

Mercredi

Menu « anti-gaspi »
Communiqué sur le tableau
d'affichage des Poussins

Judi

- Tomates
- Sauté de porc / Chou-fleur
- Fromage bio / Flan

Vendredi

- Rillettes de Tours
- Poisson meunière / Pâtes
- Fromage bio / Fruit

Du 15 au 19 mai

Lundi

- Carottes râpées
- Steak haché / Poêlé de légumes
- Fromage bio / Beignet abricot

Mardi

- Macédoine
- Dos de colin / Pommes vapeurs
- Fromage bio / Fruit

Mercredi

Menu « anti-gaspi »
Communiqué sur le tableau
d'affichage des Poussins

Judi férié

Vendredi Pont de l'ascension



Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.

Prochaine commission des menus :
Vendredi 26 mai 2023
14h30 au restaurant scolaire

Labels & Certifications



Bio



Produit à Haute valeur environnementale



Local



IGP / AOP / AOC / Label Rouge / Spécialité traditionnelle garantie



Produit issu de la pêche durable ou équivalent



Viande Française



Viande UE

Menu végétarien 

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l, Lupin, Mollusques. Pour plus de renseignements, se reporter au tableau d'information sur les allergènes alimentaires ou auprès du service de restauration scolaire. Les cas d'allergie connus des enfants doivent être signalés aux services scolaires et périscolaires et faire l'objet, le cas échéant, d'un plan d'accueil individualisé.

Menu



RESTAURANT SCOLAIRE



MAI 2023



Du 22 au 26 mai

Lundi

Taboulé

- Colin sauce hollandaise / Brocoli
- Entremet caramel / Fruit

Mardi

● Salade verte

- Saucisse de volaille du Loiret
- Pommes de terre sautées
- Fromage / Glace vanille bio ●

Mercredi

Menu « anti-gaspi »
Communiqué sur le tableau
d'affichage des Poussins

Jeudi

Tomates

- Boulette thai bio / Carottes à la crème ●
- Fromage bio / Eclair au chocolat

Vendredi

Betteraves à l'échalote
Paella au poulet

- Fromage bio / Fruit

Du 29 mai au 3 juin

Lundi férié

Mardi

Salade de pâtes, ● jambon, ● œuf, emmental

- Pané de cabillaud / Epinards ●
- Fromage bio / Fruit

Mercredi

Menu « anti-gaspi »
Communiqué sur le tableau
d'affichage des Poussins

Jeudi

● Concombres

Mignonette de poulet / Haricots verts

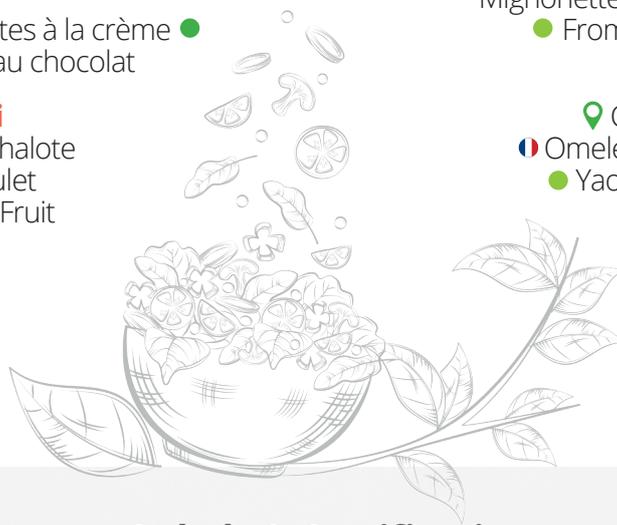
- Fromage bio / Riz au lait

Vendredi

● Carottes râpées

● Omelette / Gratin de pâtes

- Yaourt bio / Compote ●



Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.

Prochaine commission des menus :
Vendredi 26 mai 2023
14h30 au restaurant scolaire

Labels & Certifications



Bio



Produit à Haute valeur environnementale



Local



IGP / AOP / AOC / Label Rouge / Spécialité traditionnelle garantie



Produit issu de la pêche durable ou équivalent



Viande Française



Viande UE

Menu végétarien 

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l, Lupin, Mollusques. Pour plus de renseignements, se reporter au tableau d'information sur les allergènes alimentaires ou auprès du service de restauration scolaire. Les cas d'allergie connus des enfants doivent être signalés aux services scolaires et périscolaires et faire l'objet, le cas échéant, d'un plan d'accueil individualisé.

P = Présence sûre

T = Trace

ENTRÉES

	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Champignon à la crème			P				P			P				
Crème d'asperge	P		T				P		T	T				
crepe à l'emmental	P	T		T			P		T	T				
Cruditée										P				
Feuilleté fromage	P		T		T	P	T							
feuilleté poulet morilles	P	T	P	T	T	P		T	T					T
Friand fromage	P		T		T	P	T							
Maquereaux moutarde				P						P				
Œuf dur			P											
Paté de campagne	P		T		T	T	T			T				
Piémontaise		T	P	T			T		T	P				T
Quiche lorraine	P	T	P	T					T	T				T
riz à la niçoise				P						T				
Salade de lentilles		T	T	T			T			P				T
Salade de pate au jambon fromage	P						P			P				
Salade de pate au saumon	P			P						P				
Soupe de légumes	T		T				P		T					
Taboulé	P													
Taboulé	P		T				T							
Velouté de légumes			T				P		P	T				



P = Présence sûre

T = Trace

PLATS CHAUDS

	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Aiguillette de poulet panée	P		T			T	T							
Beignet de poisson	P		P				P							P
Blanquette de la mer		P		P			P		T					
boul bœuf bio	P													
Boul'agneau	T		T			P	T							
Boul'agneau	T		T			P	T							
Brandade de morue		P		P			P		P					
Brochette de dinde mexicaine	T					T	T							
Cannelloni	P		P				P		P			P		
colin grillé sauge et tomate				P										
Cordon bleu	P						P							
Crepe jambon emmental	P	T	P	T			P	T	T	T				T
Crepe jambon emmental	P	T		T			P	T		T	T			T
Croquette de poisson	P													
Emincé de volailles kebab	P					T	P			T				
Escalope panée viennoise	P		P			T	P		T					
Escalope viennoise	P													
Hachi parmentier	P						P	P				P		
Hachi parmentier	P						P		P			P		
Lasagne	P	T	P	T	T	T	P	P	T	T	T		T	T
Lasagne de légumes	P	T		T		T	P	T	T	T				T
Lasagne ricotta epinard	P		P				P							
Merlu sauce vierge	T		T				T							
Normandin de veau	T		T			P	P							
Paella		P		P			P		P			P		P
Parmentier de canard	P		P				P		P					
Paupiette de poulet	T					T								
Pavé poisson napolitain/italiano	P			P			P					P		
Pépite de hoki	P					T			T					T
Poisson à la Bearnaise	P													
Poisson à la provençale	P						P							
Poisson meunière	P		P				P							T
Poisson meunière	P		T				P							T
potato burger	P		P			P	P							
Purée							P							
Purée 4 légumes	T					T	P		T	T				
Raviolo 5 fromage	P		P			T	P							
Rissolette de veau	P		T			P	T							
Sauce Béarnaise	T	T	P	T		T	T		T			P		T
Sauce Hollandaise	T	T	P	P		P	P		T					T
Sauce poivre	P	T	T	T		T	P		T					T
Sauce viande	P	T	T	T		T	T		T					T
Sauce vin blanc	P	P	T	P			P		T					
Sauce vin blanc(poisson)	P		T	P			P		T					P
Tartiflette							P					P		
Tomate farcie	P					T								
Tout les emincé et sauté	P		T						P					
Toutes les omelettes			P				P							



P = Présence sûre

T = Trace

FROMAGE	Allergènes													
	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Entremet							P							
Fromage							P							
Fromage blanc							P							
Yaourt							P							

DESSERTS														
	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Beignet	P		P		T	T	T	T						
Brownie	P		P			P	T	P						
Cake citron	P		P			T	T	T				T	T	
Chou à la crème	P		P				P	T						
Cookie	P		P			P	T	T						
Eclair	P		P			T	P							
Entremet							P							
Flan	P		P		T		P	T						
Gateau basque	P		P			T	P	T						
Gateau breton	P						P							
Gaufre	P		P			P								
Marbré chocolat	P		P						T					
Tarte chocolat	P		P			P	P	T						
Tarte pomme	P													
Tarte pomme normande	P		P				P							