



# Menus de la Restauration Scolaire - Coeur de Beauce

## Semaine du 2 au 6 mars 2026

lundi 02 mars	mardi 03 mars	mercredi 04 mars	jeudi 05 mars	vendredi 06 mars
Colin MSC sauce tomate	Carottes bio locales râpées vinaigrette	Tortis bio	Flan au fromage MEA	Céleri bio local rémoulade
Purée de pommes de terre	Nuggets de volaille	Sauce bolognaise	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Boulettes au porc sauce au thym
Fromage blanc sucré CE2 de la laiterie de Montoire sur le Loir	s/viande : nuggets de blé	s/viande : bolognaise de pois cassés	Mimolette bio	s/viande: boulettes tomate mozarella sauce au thym
Pomme bio	Haricots verts bio	Emmental râpé bio	Poire bio	Carottes au beurre label CE2
	Mousse au chocolat	Banane bio		Gâteau au yaourt cuisiné par nos chefs
	s/viande : crème dessert chocolat			

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  
 LR = Label Rouge  
 MEA = Mieux Etre Animal  
 MSC = label de pêche responsable

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles  
 HVE = Haute Valeur Environnementale  
 IGP = Indication Géographique Protégée









Aide UE à destination des écoles





# Menus de la Restauration Scolaire - Coeur de Beauce

## Semaine du 9 au 13 mars 2026


				Irlande
lundi 09 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
Carottes bio locales râpées vinaigrette 		Chou blanc à l'emmental		
Chili sin carne	Poisson pané MSC et citron 	Emincé de cuisse de poulet sauce aux champignons <b>s/viande : Poêlée de riz aux champignons à la crème</b>	Roti de dinde sauce Tandoori <b>s/viande: colin sce tandoori</b>	Cottage pie <b>s/viande : cottage pie de pois bio</b>
Riz bio créole 	Epinards CE2 et pommes de terre à la béchamel	Lentilles bio au jus 	Brocolis bio persillés 	
	Biscuit solidaire : Sookie		Brie	Cheddar
Clémentine	Fromage blanc local sucré 	Nappé caramel	Banane bio  	Apple cake cuisiné par nos chefs

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

Aide UE à destination des écoles





# Menus de la Restauration Scolaire - Coeur de Beauce

## Semaine du 16 au 20 mars 2026

lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
Salade de pommes de terre ravigote		<b>Salade iceberg locale et emmental en dés</b>	Potage courgette Vache qui rit	<b>Salade coleslaw aux carottes bio</b>
<b>Colin MSC sauce citron</b>	<b>Radiatori bio locales</b>	Poêlée de saucisses façon rougail	Haut de cuisse de poulet rôti au jus	Boulettes tomate mozarella sauce paprika
<b>Chou fleur label CE2 béchamel</b>	à la carbonara	<b>s/viande : poêlée d'émincé végétal façon rougail</b>	<b>s/viande : crêpe au fromage</b>	<b>Printanière de légumes CE2</b>
<b>Poire bio</b>	<b>s/viande : bolognaise de lentilles corail bio</b>	Boulgour	Pommes rostis	Semoule au lait préparée par nos chefs et son coulis
	<b>Emmental râpé bio</b>	Cocktail de fruits au sirop	<b>Banane bio</b>	
	Crème dessert vanille			

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

GlobalG.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



Aide UE à destination des écoles





# Menus de la Restauration Scolaire - Coeur de Beauce

## Semaine du 23 au 27 mars 2026

lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
Poêlée de patates douces à la crème	Salade de pâtes bio au maïs vinaigrette aux fines herbes 	Carottes bio locales râpées vinaigrette 		Potage de chou fleur
	Emincé de cuisse de poulet sauce aux épices espagnoles	Steak haché de veau sauce tomate	<b>Rôti de porc issu de porc Label Rouge sauce au thym</b>	<b>Poisson meunière MSC et citron</b> 
	<b>s/viande: émincé de pois sce épices espagnoles</b>	<b>s/viande : galette quinoa provençale sce tomate</b>	<b>s/viande: colin sauce au thym</b>	
<b>Riz bio créole</b> 	<b>Haricots verts persillés bio</b> 	Blé	Purée de pommes de terre	<b>Epinards CE2 hachés à la béchamel</b>
Saint Paulin	Suisse sucré	Liégeois chocolat	<b>Cantal AOP</b>  	<b>Banane bio</b> 
Orange		<b>s/viande : flan au chocolat</b>	Flan parisien cuisiné par nos chefs	

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  
 LR = Label Rouge  
 MEA = Mieux Etre Animal  
 MSC = label de pêche responsable

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles  
 HVE = Haute Valeur Environnementale  
 IGP = Indication Géographique Protégée













Aide UE à destination des écoles





# Menus de la Restauration Scolaire - Coeur de Beauce

## Semaine du 30 mars au 3 avril 2026

lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 01 avril	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
<p><b>Carottes râpées bio locales vinaigrette</b> </p> <p><b>Gratin de poisson MSC</b> </p> <p>et pommes de terre à la mozzarella</p> <p><b>Pomme bio</b>  </p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p><b>s/viande : nuggets de blé</b></p> <p><b>Chou fleur CE2 persillé</b></p> <p><b>Poire HVE</b> </p>	<p><b>Poêlée de tortis bio</b> </p> <p>à la strasbourgeoise</p> <p><b>s/viande : poêlée de tortis bio aux petits légumes</b></p> <p>Tomme Blanche</p> <p>Compote de Chou de Bruxelles </p>	<p>Lasagnes</p> <p>à la bolognaise de boeuf bio </p> <p><b>s/viande: lasagnes aux lentilles bio</b></p> <p>Gouda bio  </p> <p><b>Purée de pommes CE2 et brisures de spéculoos</b></p>	<p><b>Oeuf dur MEA mayonnaise</b></p> <p><b>Dahl de lentilles bio</b> </p> <p><b>Riz bio</b> </p> <p>Liégeois vanille</p> <p><b>s/viande : flan vanille</b></p>

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  
 GlobalG.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

Aide UE à destination des écoles





# Menus de la Restauration Scolaire - Coeur de Beauce

## Semaine du 6 au 10 avril 2026

Menu Chasse aux oeufs				
lundi 06 avril	mardi 07 avril	mercredi 08 avril	jeudi 09 avril	vendredi 10 avril
FERIE	<b>Oeuf MEA mimosa à tartiner</b>		<b>Salade coleslaw (carotte bio)</b>	Salade de pommes de terre au maïs et tomates
	Paupiette à la dinde sauce au thym	Boulettes au veau sauce tomate	<b>Sauté de dinde BBC au paprika</b>	Pizza au fromage cuisinée par nos chefs
	<b>s/viande: paupiette de poisson sauce au thym</b>	<b>s/viande : boulettes tomates mozzarella sauce tomate</b>	<b>s/viande : Emincé de pois sauce paprika</b>	
	Pomme duchesse	Purée de carottes	<b>Petits pois CE2</b>	
		Brie		<b>Tomme noire IGP</b>
	Brownie cuisiné par nos chefs	Flan vanille	<b>Yaourt aromatisé bio</b>	Orange

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

GlobalG.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

Aide UE à destination des écoles





## Menus de la Restauration du centre de loisirs - Coeur de Beauce

### Semaine du 13 au 17 avril 2026

lundi 13 avril	mardi 14 avril	mercredi 15 avril	jeudi 16 avril	vendredi 17 avril
Roti de boeuf sauce tomate	<b>Céleri bio rémoulade</b>	<b>Macédoine de légumes CE2 mayonnaise</b>		
<b>s/viande: colin sauce tomate</b>	Haut de cuisse de poulet rôti	<b>Flan au fromage (oeufs MEA)</b>	Sauté de porc à la moutarde	<b>Poisson pané MSC et citron</b>
<b>Carottes CE2 persillées</b>	<b>s/os : sauté de dinde sauce au jus</b> <b>s/viande : sticks de mozzarella</b>		<b>s/viande : émincé de pois à la moutarde</b>	
	Frites au four et ketchup	<b>Coquillettes bio au beurre</b>	<b>Haricots verts CE2 persillés</b>	<b>Riz bio créole sauce tomate</b>
Camembert			<b>Verre de lait bio</b>	<b>Emmental bio</b>
Orange	<b>Yaourt nature sucré bio</b>	Milkshake au chocolat	Gâteau au chocolat cuisiné par nos chefs	<b>Banane bio</b>

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

GlobalG.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



## Menus de la Restauration du centre de loisirs - Coeur de Beauce

### Semaine du 20 au 24 avril 2026

lundi 20 avril	mardi 21 avril	mercredi 22 avril	jeudi 23 avril	vendredi 24 avril
<b>Céleri bio rémoulade</b>	<b>Carottes râpées bio vinaigrette</b>	Pâté de foie et cornichon	<b>Salade de blé bio à l'emmental</b>	<b>Concombre HVE à la crème</b>
<b>Rôti de porc issu de porc LR sauce aux olives</b>	Chili sin carne	<b>s/viande : oeufs durs mayonnaise</b>	Boulettes au boeuf sauce tomate	Emincé de poulet sauce curcuma
<b>s/viande : bolognaise de lentilles corail bio</b>		<b>Colin MSC à l'Armoricaine</b>	<b>s/viande : boulettes tomate mozzarella sce tomate</b>	<b>s/viande: colin sauce curcuma</b>
Purée de légumes	<b>Riz bio</b>	Poêlée de légumes	<b>Brocolis bio persillés</b>	Pommes noisette
Gâteau au yaourt cuisiné par nos chefs	Purée pomme fraise	Semoule au lait préparée par nos chefs	Ananas frais	<b>Fromage blanc sucré local</b>

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

GlobalG.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