



















# Menus de la Restauration Scolaire - Coeur de Beauce

## Semaine du 27 avril au 1er mai 2026

lundi 27 avril	mardi 28 avril	mercredi 29 avril	jeudi 30 avril	vendredi 01 mai
<p>Taboulé oriental à la semoule bio </p> <p>Poisson pané MSC et son citron </p> <p>Epinards CE2 à la béchamel et pommes de terre </p> <p>Yaourt bio aromatisé vanille </p>	<p>Pâté de campagne issu de porc Label Rouge et cornichons </p> <p>s/viande : oeufs durs MEA mayonnaise </p> <p>Emincé de cuisse de poulet à la crème</p> <p>s/viande : émincé de pois à la crème</p> <p>Petits pois CE2 au jus </p> <p>Pomme bio </p>	<p>Chili con carne à la viande de boeuf bio </p> <p>s/viande : chili sin au pois bio </p> <p>Riz bio créole </p> <p>Camembert bio </p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Coquillettes bio </p> <p>Sauce bolognaise de lentilles corail bio </p> <p>Emmental râpé bio </p> <p>Banane bio </p>	<p>Férié</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 4 au 8 mai 2026


lundi 04 mai	mardi 05 mai	mercredi 06 mai	jeudi 07 mai	vendredi 08 mai
<p>Nuggets de poulet</p> <p><b>s/viande : nuggets de blé</b></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Gouda bio </p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><b>s/viande : crème dessert chocolat</b></p>	<p>Pâté de volaille</p> <p><b>s/viande : taboulé</b></p> <p>Ravioli aux 6 légumes</p> <p>Compote pomme poire HVE </p>	<p>Concombre HVE vinaigrette </p> <p>Roti de porc issu de porc LR sauce moutarde </p> <p><b>s/viande : fricassée de carottes à la moutarde</b></p> <p>Boullgour bio </p> <p>Ile flottante</p>	<p>Salade de lentilles bio et lardons </p> <p><b>s/viande : salade de lentilles bio et tomates</b> </p> <p>Beignet de calamar sauce tartare</p> <p>Haricots vert bio persillés </p> <p>Banane bio </p>	<p>Férié</p>

Pour en savoir plus sur nos menus,  
FLASHEZ CE QR CODE :



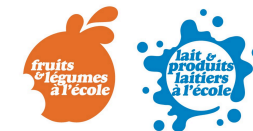
### Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

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 11 au 15 mai 2026

lundi 11 mai	mardi 12 mai	mercredi 13 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
<p>Hachis parmentier</p> <p><b>Au boeuf bio</b> </p> <p><b>s/viande : parmentier de pois bio</b></p> <p><b>Emmental bio</b> </p> <p>Flan nappé vanille</p>	<p>Cordon bleu</p> <p><b>s/viande : croque fromage</b></p> <p><b>Chou fleur bio à la béchamel</b> </p> <p><b>Petit troo de la Laiterie de Montoire CE2</b> </p> <p><b>Purée de pomme HVE</b> </p>	<p><b>Salade de riz bio à la tomate et mimolette</b> </p> <p>Pizza Reine cuisinée par nos chef</p> <p><b>s/viande : pizza au fromage</b></p> <p>Batavia et vinaigrette</p> <p><b>Fromage blanc sucré local de la laiterie de Montoire sur le Loir</b> </p>	<p>Férié</p>	<p>Pont</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 18 au 22 mai 2026

lundi 18 mai	mardi 19 mai	mercredi 20 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
<b>Concombre HVE vinaigrette</b>  Bolognaise de thon Radiatori bio locaux  Mousse au chocolat au lait <b>s/viande végétarien: gélatifié chocolat</b>	Saucisse fumée <b>s/viande : roulé de pois et blé</b> <b>Petits pois CE2 cuisinés</b>  Tomme blanche <b>Pomme bio</b>  	<b>Macédoine CE2 mayonnaise</b>  Aiguillettes de volaille sauce crème <b>s/viande : omelette MEA à la crème</b> Pommes vapeur Crème dessert praliné	Boulettes tomate mozzarella sauce épices espagnol <b>Haricots verts CE2 persillés</b>  <b>Gouda bio</b>   Flan nappé caramel	Crêpe emmental <b>Sauté de dinde BBC aux épices cajun</b>  <b>s/viande : poêlée de riz aux champignons</b> <b>Carottes au beurre CE2</b>  Fraises locales 

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 25 au 29 mai 2026

lundi 25 mai	mardi 26 mai	mercredi 27 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
Férié	<p><b>Dahl de lentilles bio</b> </p> <p><b>Riz bio créole</b> </p> <p><b>Camembert bio</b> </p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Saucisson à l'aïl</p> <p><b>s/viande : oeufs durs MEA mayonnaise</b> </p> <p>Pilon de poulet sauce romarin</p> <p><b>s/viande : aiguillettes blé et épinards</b></p> <p><b>Haricots verts bio persillés</b> </p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Cheese burger</p> <p><b>s/viande : burger veggie</b></p> <p>Frites et ketchup et mayonnaise</p> <p>Cookie</p> <p>Milkshake chocolat banane</p>	<p><b>Salade de pâtes locales bio au pesto rouge</b> </p> <p><b>Poisson MSC meunière et citron</b> </p> <p><b>Chou fleur CE2 à la béchamel</b> </p> <p><b>Fraises locales</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  
 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 1er au 5 juin 2026

lundi 01 juin	mardi 02 juin	mercredi 03 juin	jeudi 04 juin	vendredi 05 juin
Salade de pommes de terre		<b>Carottes râpées bio vinaigrette</b>		<b>Concombre HVE vinaigrette</b>
Boulettes de dinde sauce au romarin	Nuggets de blé	<b>Sauté de porc BBC à l'estragon</b>	<b>Rôti de porc Label Rouge à la moutarde</b>	<b>Poisson blanc MSC gratiné au fromage</b>
<b>s/viande : boulettes tomates mozzarella sauce au romarin</b>		<b>s/viande : fricassée de colin à l'estragon</b>	<b>s/viande : crêpe au fromage</b>	
<b>Jeunes carottes CE2</b>	<b>Brocolis bio persillés</b>	<b>Semoule bio</b>	<b>Lentilles bio locales au jus</b>	<b>Macaronis bio</b>
	<b>Cantal AOP</b>	Chantilly	<b>Edam bio</b>	
<b>Yaourt aromatisé bio</b>	Crème dessert vanille	<b>Fraises locales</b>	<b>Banane bio</b>	Gateau à la noix de coco

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 8 au 12 juin 2026

lundi 08 juin	mardi 09 juin	mercredi 10 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
Melon HVE 	Taboulé oriental à la menthe (semoule bio) 	Batavia vinaigrette	Betteraves bio vinaigrette 	
Omelette MEA 	Emincé de poulet à l'espagnole	Hachis	Gratin de poisson MSC 	Rougail de saucisses
Epinards CE2 et pommes de terre à la béchamel 	<b>s/viande : Tarte aux légumes</b>	Parmentier de boeuf bio  <b>s/viande : parmentier de lentilles bio</b> 	Et tortis bio locales 	<b>s/viande : rougail d'émincé de pois</b>
	Ratatouille			Riz bio créole 
	Suisse sucré			Mimolette bio 
Fromage blanc local sucré 		Fruit à noyau	Flan au chocolat	Banane bio 

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 15 au 19 juin 2026

lundi 15 juin	mardi 16 juin	mercredi 17 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
Pâté de campagne et cornichon	<b>Concombre HVE</b> vinaigrette à la ciboulette 		<b>Carottes râpées bio</b> vinaigrette 	
<b>s/viande : oeufs durs</b> mayonnaise				
<b>Sauté de dinde BBC</b> au curcuma 	<b>Gratin de torsades bio</b> piperade et mozzarella 	Haché au veau sauce tomate	<b>Jambon blanc issu de porc Label Rouge</b> 	<b>Poisson pané MSC</b> et son citron 
<b>s/viande : Dahl de lentilles bio</b>		<b>s/viande : galette quinoa</b> provençale sauce tomate	<b>s/viande : omelette MEA</b> 	
<b>carottes CE2</b> persillées 		<b>Frites au four CE2</b> 	Purée de pommes de terre	<b>Brocolis bio</b> persillés 
<b>Yaourt nature sucré bio</b> 	<b>Compote de pommes HVE</b> 	Bûche de lait mélangé	<b>Fromage blanc sucré local</b> 	<b>Saint Nectaire AOP</b> 
		Smoothie à la pêche		Fruit de saison

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 22 au 26 juin 2026

lundi 22 juin	mardi 23 juin	mercredi 24 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
<p><b>Tartinade d'oeufs MEA</b> </p> <p>Boulettes tomate mozzarella au thym</p>	<p><b>Rôti de porc Label Rouge mayonnaise</b> </p> <p><i>s/viande : tarte au fromage</i></p> <p><b>Frites CE2 au four</b> </p> <p>Brie</p> <p>Purée pomme banane</p>	<p>Pièce de poulet rôtie</p> <p><i>s/os: sauté de poulet au jus</i> <i>s/viande : sticks de mozzarella</i></p> <p><b>Printanière de légumes CE2</b> </p> <p>Carré de Ligueuil</p> <p><b>Melon HVE</b> </p>	<p>Chips tortillas et son guacamole</p> <p>Casserole mexicaine</p> <p><i>s/viande : casserole mexicaine au pois bio</i> </p> <p>Et son riz</p> <p>Salade de fruits exotiques</p>	<p><b>Colin MSC sauce nantua</b> </p> <p><b>Purée de courgettes CE2</b> </p> <p><b>Emmental bio</b>  </p> <p><b>Banane bio</b>  </p>
<p>Haricots verts persillés bio </p> <p>Fruit de saison</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 29 juin au 3 juillet 2026

lundi 29 juin	mardi 30 juin	mercredi 01 juillet	jeudi 02 juillet	vendredi 03 juillet
<p><b>Sauce bolognaise de boeuf bio</b> </p> <p><b>s/viande : bolognaise de lentilles corail</b></p> <p><b>Radiatori bio locales</b> </p> <p><b>Petit troo de La Laiterie de Montoire CE2</b> </p> <p><b>Melon HVE</b> </p>	<p>Cake cuisiné par nos chefs</p> <p>Salade de pommes de terre, maïs et tomates</p> <p><b>Pont Lévêque AOP</b> </p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p><b>s/viande : crème dessert chocolat</b></p>	<p>Pastèque</p> <p><b>Colin MSC sauce crème</b> </p> <p><b>Semoule bio</b> </p> <p><b>Yaourt aromatisé local de la ferme du Lieu Neuf</b> </p>	<p><b>Rôti de porc issu de porc Label Rouge et ketchup</b> </p> <p><b>s/viande : tarte au légumes</b></p> <p><b>Salade de haricots verts bio vinaigrette</b> </p> <p><b>Edam bio</b> </p> <p>Abricots</p>	<p>Tomates cerise</p> <p>Sandwich jambon de dinde fromage frais</p> <p><b>s/viande : sandwich oeufs mimosa</b></p> <p>Chips</p> <p>Gateau aux pépites de chocolat préparé par nos chefs</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

