



Menus de la Restauration Scolaire de Beaulieu les Loches

Période du 02 Mai au 07 Juillet 2023



lundi 01 mai	mardi 02 mai	mercredi 03 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
Feré : Fête du travail	Salade piémontaise (PDT bio)	Tomates vinaigrette	Carottes bio locales vinaigrette	Betteraves locales au maïs
	s/v - s/p : Salade de PDT au dés de fromage (PDT bio)			
	Poisson pané 100% filet MSC et citron	Carbonara de dinde	Sauté de porc sauce champignons	Flan d'oeufs maison à l'emmental
		s/v : Carbonara de colin	s/v - s/p : Galette riz lentilles sauce aux champignons	
	Chou-fleur bio	Pâtes locales	Haricots verts bio persillés	Pommes rosti
	Coulommiers	Fromage râpé bio	Crème anglaise locale	Edam
Banane label Global Group	Crème dessert vanille	Gâteau au chocolat maison	Pomme locale	

lundi 08 mai	mardi 09 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
Feré : Armistice	Concombre local à la menthe	Taboulé à la menthe (semoule bio)	Tartinade d'oeuf et pain de mie	Tomates bio vinaigrette au vinaigre balsamique
	Merguez	Marmite de colin MSC sauce nantua	Rougail de haricots rouges	Sauté de boeuf local sauce paprika
	s/v : Knack végétale			s/v : Filet de lieu sauce au paprika
	Purée de pomme de terre	Epinars bio à la crème	Riz créole bio	Carottes persillées bio
	Maasdam bio	Tomme blanche	Fromage blanc	Emmental
Yaourt aromatisé	Pomme locale	Kiwi bio	Gâteau au yaourt	

lundi 15 mai	mardi 16 mai	mercredi 17 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
Concombre local à la crème	Tomates bio vinaigrette	Batavia locale et vinaigrette	Pont de l'ascension	
Boulettes de boeuf sauce au curry	Sauté de poulet sauce tandoori	Beignets de poisson sauce tartare		
s/v : Boulettes de soja sauce au curry	s/v : Colin sauce tandoori			
Petits pois bio cuisinés	Pâtes bio locales	Purée de légumes		
Buche de lait mélangé	Brie	Petit Moulé AFH		
Banane bio	Compote de pomme HVE	Crème dessert vanille maison au lait entier local		

Repas Burger

lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
Betteraves bio vinaigrette	Salade pâtes bio au maïs	Concombre local au basilic	Salade verte locale sauce au fromage	Boulgour façon taboulé (boulgour bio)
Brandade de poisson MSC	Emincé de dinde local façon kebab	Sauté de porc sauce tomate	Cheeseburger	Boulettes mozzarella tomate sauce provençale
	s/v : Lieu façon kebab	s/v - s/p : Galette provençale sauce tomate	s/v : Fishburger	
	Brocolis persillés	Lentilles au jus bio	Pommes Rôties et hot-dog	Légumes piperade
Gouda bio	Suisse sucré	Petit pays local	Crème anglaise locale	Vache picon
Compote de fruits	Pomme locale	Flan nappé caramel	Brownies maison	Fraises (sous réserve)

lundi 29 mai	mardi 30 mai	mercredi 31 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
Lundi de Pentecôte	Salade piémontaise aux pommes de terre locales	Duo de tomates et maïs	Concombre local à la bulgare	Pâté de campagne et cornichons
	s/v - s/p : Salade piémontaise dés de fromage PDT locales			s/v - s/p : Terrine de poisson et mayonnaise
	Poisson pané 100% filet label MSC et citron	Sauté de poulet sauce basquaise	Tarte aux légumes bio	Emincé de boeuf à la mexicaine
		s/v : Saumon sauce basquaise		s/v : Boulettes de soja à la mexicaine
	Haricots verts bio à l'échalote	Semoule bio	Salade verte locale vinaigrette	Gratin de courgettes bio et PDT bio
	Camembert	Petit trôo (local de la laiterie de Montoire)	Saint Paulin	Fromage blanc local sucré
Pomme locale	Mousse chocolat noir	Riz au lait maison	Fraises (sous réserve)	

lundi 05 juin	mardi 06 juin	mercredi 07 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
Salade de pâtes bio au pesto	Melon (selon disponibilité)	Batavia locale sauce au fromage blanc	Taboulé bio à la menthe	Concombre local vinaigrette
Filet de lieu MSC sauce au citron	Dahl de lentilles local	Bolognaise de boeuf	Emincé de dinde au curry	Sauté de porc local à l'échalote
		Bolognaise de thon	s/v : Colin sauce au curry	s/v - s/p : Galette provençale sauce à l'échalote
Epinars bio à la crème	Riz créole bio	Pâtes bio	Carottes bio au beurre	Haricots blancs cuisinés
Petit cotentin ail et fines herbes	Emmental	Yaourt nature sucré	Fromage blanc	Edam bio
Nectarine	Crème dessert caramel	Banane bio	Abricot	Gâteau noix de coco

Direction le Sud de la

lundi 12 juin	mardi 13 juin	mercredi 14 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
Betteraves locales vinaigrette	Tapenade et pain de mie	Rillettes du Mans local et cornichon	Carottes bio vinaigrette	Tomates bio au basilic vinaigrette
Boulettes de veau à la crème	Sauté de boeuf local sauce	s/v - s/p : Terrine de légumes et mayonnaise	Provençale de légumes et pois chiches	Marmite de colin MSC sauce au citron
s/v : Boulettes de soja à la crème	s/v : Cabillaud sauce basquaise	s/v : Lieu sauce aux oignons		
Purée de pommes de terre	Riz et ratatouille	Gratin de courgettes et PDT	Pâtes bio	Haricots verts
Suisse sucré	Tomme des Bénédictins	Camembert	Fromage râpé	Petit Trôo local de la laiterie de Montoire
Pêche	Abricot	Banane bio	Compote de pomme bio	Yaourt aromatisé

lundi 19 juin	mardi 20 juin	mercredi 21 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
Melon	Salade de pâtes bio locales méridionale	Concombre local à la crème	Pâté de campagne label Rouge et cornichon	Pastèque
Cordon bleu de dinde	Colombo de porc local	Rôti de boeuf sauce au ketchup	s/v - s/p : Terrine de poisson et mayonnaise	Pizza maison au fromage bio
s/v : Pavé fromager	s/v - s/p : Lieu façon colombo	s/v : Galette provençale sauce au ketchup		
Petits pois bio au jus	Carottes bio au beurre	Purée de PDT	Riz aux légumes	Salade Iceberg locale
Gouda bio	Yaourt aromatisé	Crème anglaise locale	Petit Moulé	Buche de lait mélangé
Flan nappé caramel	Nectarine	Gâteau au yaourt maison	Abricot	Compote de fruits bio

Repas de fin d'année

lundi 26 juin	mardi 27 juin	mercredi 28 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
Salade de blé Arlequin	Duo tomates locales et maïs	Melon local	Concombre locale à la ciboulette	Salade verte locale vinaigrette
Poisson pané 100% filet MSC et quartier citron	Flan d'oeuf bio maison	Rôti de porc HVE à la crème	Tajine de dinde local	Hachis parmentier végétal
		s/v - s/p : Saumon à la crème	s/v : Colin façon tajine	(Lentilles et purée de PDT)
Haricots verts bio persillés	Riz et ratatouille	Pâtes bio	Semoule et légumes couscous	
Coulommiers	Maasdam bio	Petit Trôo (local de la laiterie de Montoire)	Camembert bio	Fromage blanc nature
Pêche	Mousse au chocolat noir	Yaourt aromatisé	Flan pâtissier maison	Banane

lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	mercredi 05 juillet	jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
Melon local	Macédoine mayonnaise	Pastèque	Carottes râpées bio	Tomates cerises
Salade de pâtes locales et bio aux oeufs durs et tomates	Sauté de boeuf local à l'échalote	Sauté de dinde aux épices kebab	Blanquette de poisson MSC	Pain bun oeuf cruautés
	s/v : Marmite de lieu à l'échalote	s/v : Lieu sauce aux épices kebab		
Gouda bio	Petit pays local	Piperade de légumes et semoule	Riz bio créole	Chips
Flan nappé caramel	Nectarine	Liégeois vanille	Crème anglaise locale	Petit soignon (individual) Abricot

Produit local Produit bio Produit labellisé IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC = label de pêche responsable

repas végétarien

