



Ville de Montreuil-Juigné
Cuisine Centrale - Rue du 18 Juin

MENUS SEMAINE N°13/2026

Conservation de 0 à 3°

PORTAGE A DOMICILE

soir

Lundi 23/03/2026	 ENTRÉE	salade petit pois / emmental	potage fromage compote de fruits
	 PLAT	haché de bœuf bolognaise	
	 ACCOMPAGNEMENT	poelée méridionale	
	 PRODUIT LAITIER	salade / danettes	
	 DESSERT	fruits	
Mardi 24/03/2026	 ENTRÉE	Taboulé	potage yaourt nature sucré fruit de saison
	 PLAT	Aiguillettes de volaille	
	 ACCOMPAGNEMENT	légumes tajine	
	 PRODUIT LAITIER	emmental / salade	
	 DESSERT	fruit	
Mercredi 25/03/2026	 ENTRÉE	choux vinaigrette	potage fromage blanc vanillé compote de fruits
	 PLAT	steack de veau	
	 ACCOMPAGNEMENT	ratatouille	
	 PRODUIT LAITIER	salade / fromage	
	 DESSERT	fruit de saison	
Jeudi 26/03/2026	 ENTRÉE	carottes rapées	potage crème caramel bio fermière mosaïque de fruit
	 PLAT	Quiche aux légumes	
	 ACCOMPAGNEMENT	Iceberg	
	 PRODUIT LAITIER	Liegeois chocolat	
	 DESSERT	fruit de saison	
Vendredi 27/03/2026	 ENTRÉE	macédoine	potage fromage fruit de saison
	 PLAT	tartiflette	
	 ACCOMPAGNEMENT	salade verte	
	 PRODUIT LAITIER	compote	
	 DESSERT		
Samedi 28/03/2026	 ENTRÉE	tomates vinaigrette	potage semoule au lait compote
	 PLAT	steack de veau	
	 ACCOMPAGNEMENT	pomme de terre vapeur	
	 PRODUIT LAITIER	fromage / salade	
	 DESSERT	Fruit de saison	
Dimanche 29/03/2026	 ENTRÉE	pate en croute	potage crème anglaise fruit de saison
	 PLAT	boulette de bœuf	
	 ACCOMPAGNEMENT	haricots à l'italienne	
	 PRODUIT LAITIER	fromage / salade	
	 DESSERT	quatre-quart maison	


































Nos menus sont visés par Mme PINSON CHAZEAU, diététicienne de la restauration scolaire.
Ces menus sont servis sous réserve d'approvisionnement

*local = distance inférieure à 80km

Conservation de 0 à 3°

PORTAGE A DOMICILE

soir

Lundi 30/03/2026	 ENTRÉE	concombre vinaigrette	potage fromage fruit de saison
	 PLAT	pavé de saumon sauce hollandaise	
	 ACCOMPAGNEMENT	pâtes fraîche BIO	
	 PRODUIT LAITIER	salade verte / yaourt	
	 DESSERT	compote	
Mardi 31/03/2026	 ENTRÉE	terrine	potage fromage compote
	 PLAT	Emincés de porc	
	 ACCOMPAGNEMENT	petits pois carottes	
	 PRODUIT LAITIER	Liegeois vanille	
	 DESSERT	fruit de saison	
Mercredi 01/04/2026	 ENTRÉE	salade de riz provençale	potage fromage fruits de saison
	 PLAT	cuisse de poulet rotie	
	 ACCOMPAGNEMENT	salsifis	
	 PRODUIT LAITIER	salade verte	
	 DESSERT	petits suisses aux fruits/biscuit	
Jeudi 02/04/2026	 ENTRÉE	carottes rapées vinaigrette	potage fromage fruit de saison
	 PLAT	brandade de colin	
	 ACCOMPAGNEMENT	salade verte	
	 PRODUIT LAITIER	yaourt fermier BIO	
	 DESSERT	fruit de saison	
Vendredi 03/04/2026	 ENTRÉE	betteraves fromage frais	potage fromage compote
	 PLAT	boulette de bœuf	
	 ACCOMPAGNEMENT	flageolets	
	 PRODUIT LAITIER	yaourt mixé/salade	
	 DESSERT	fruit de saison	
Samedi 04/04/2026	 ENTRÉE	salade de pâtes	potage semoule au lait compote
	 PLAT	Aiguillettes de volailles	
	 ACCOMPAGNEMENT	duo de choux	
	 PRODUIT LAITIER	fromage/salade	
	 DESSERT	fruit de saison	
Dimanche 05/04/2026	 ENTRÉE	œufs mimosa	potage danette vanille fruit de saison
	 PLAT	magret de canard	
	 ACCOMPAGNEMENT	haricots beurre poêlés	
	 PRODUIT LAITIER	fromage/salade	
	 DESSERT	coupe de fruits au fromage blanc	

Nos menus sont visés par Mme PINSON CHAZEAU, diététicienne de la restauration scolaire.
Ces menus sont servis sous réserve d'approvisionnement

*local = distance inférieure à 80km



Ville de Montreuil-Juigné
Cuisine Centrale - Rue du 18 Juin

MENUS SEMAINE N 15/2026

Conservation de 0 à 3°

PORTAGE A DOMICILE

soir

Lundi 06/04/2026	 ENTRÉE	oeufs mimosa	potage fromage blanc fruit
	 PLAT	bœuf Bourguignon	
	 ACCOMPAGNEMENT	haricots beurre	
	 PRODUIT LAITIER	fromage / salade	
	 DESSERT	compote de fruit	
Mardi 07/04/2026	 ENTRÉE	betteraves vinaigrette	potage fromage blanc fruit de saison
	 PLAT	raviolis	
	 ACCOMPAGNEMENT	salade	
	 PRODUIT LAITIER	fromage	
	 DESSERT	compote de fruits + biscuit	
Mercredi 08/04/2026	 ENTRÉE	haricots verts au thon	potage yaourt nature compote de fruits
	 PLAT	aiguillettes de volailles	
	 ACCOMPAGNEMENT	flan de légumes	
	 PRODUIT LAITIER	salade / fromage	
	 DESSERT	fruit de saison	
Jeudi 09/04/2026	 ENTRÉE	pomme de terre vinaigrette	potage crème fermière BIO fruit de saison
	 PLAT	aiguillettes de poulet basquaise	
	 ACCOMPAGNEMENT	purée de carottes	
	 PRODUIT LAITIER	salade verte	
	 DESSERT	compote de fruits	
Vendredi 10/04/2026	 ENTRÉE	salade méli-mélo	potage fromage / salade compote de fruits
	 PLAT	cuisse de poulet	
	 ACCOMPAGNEMENT	riz pilaf	
	 PRODUIT LAITIER	crème dessert vanille	
	 DESSERT	fruit de saison	
Samedi 11/04/2026	 ENTRÉE	œufs à la russe	potage yaourt nature compote BIO
	 PLAT	Blanquette de veau	
	 ACCOMPAGNEMENT	pomme dauphine	
	 PRODUIT LAITIER	Tomme blanche / salade	
	 DESSERT	Fruit de saison	
Dimanche 12/04/2026	 ENTRÉE	salade coleslaw	potage petits suisses compote de fruits
	 PLAT	filet mignon de porc	
	 ACCOMPAGNEMENT	épinard à la crème	
	 PRODUIT LAITIER	fromage/salade	
	 DESSERT	Gâteau au chocolat	




































Nos menus sont visés par Mme PINSON CHAZEAU, diététicienne de la restauration scolaire.
Ces menus sont servis sous réserve d'approvisionnement

*local = distance inférieure à 80km

MENUS SEMAINE N°16/2026

Conservation de 0 à 3°

PORTAGE A DOMICILE

Lundi 13/04/2026	 ENTRÉE	choux fleurs vinaigrette	potage fromage fruit de saison
	 PLAT	pâtes à la carbonara	
	 ACCOMPAGNEMENT	salade verte	
	 PRODUIT LAITIER	crème vanillé	
	 DESSERT	fruit de saison	
Mardi 14/04/2026	 ENTRÉE	tomates vinaigrette	potage fromage / salade compote
	 PLAT	œufs durs béchamel	
	 ACCOMPAGNEMENT	riz assemblé	
	 PRODUIT LAITIER	liégeois chocolat	
	 DESSERT	fruit de saison	
Mercredi 15/04/2026	 ENTRÉE	quiche lorraine	potage fromage / salade fruit au sirop
	 PLAT	blanquette de volaille	
	 ACCOMPAGNEMENT	carottes aux thym	
	 PRODUIT LAITIER	yaourt aromatisé	
	 DESSERT	fruit de saison	
Jeudi 16/04/2026	 ENTRÉE	salade mexicaine	potage liégeois chocolat mosaïque de fruits
	 PLAT	poisson meunière	
	 ACCOMPAGNEMENT	julienne de légumes	
	 PRODUIT LAITIER	salade / fromage	
	 DESSERT	fruit de saison	
Vendredi 17/04/2026	 ENTRÉE	radis	potage fromage fruit de saison
	 PLAT	saucisse de toulouse	
	 ACCOMPAGNEMENT	lentilles	
	 PRODUIT LAITIER	salade verte	
	 DESSERT	fromage blanc aux fruits	
Samedi 18/04/2026	 ENTRÉE	terrine de poisson	potage semoule vanille fruit de saison
	 PLAT	magret de canard au poivre	
	 ACCOMPAGNEMENT	choux romanesco	
	 PRODUIT LAITIER	salade /fromage	
	 DESSERT	tarte aux pommes	
dimanche 19/04/2026	 ENTRÉE	rillettes cornichon	potage fromage fruit de saison
	 PLAT	haut de cuisse de volaille au curry	
	 ACCOMPAGNEMENT	pomme de terre grenaille	
	 PRODUIT LAITIER	salade verte	
	 DESSERT	pudding maison	

Nos menus sont vus par Mme HANSON CHALEAG, directrice de la restauration scolaire.

Ces menus sont servis sous réserve d'approvisionnement

*local = distance inférieure à 80km











Ville de Montreuil-Juigné
Cuisine Centrale - Rue du 18 Juin

MENUS SEMAINE N°17/2025

Conservation de 0 à 3°

PORTAGE A DOMICILE

soir

Lundi 20/04/2026	 ENTRÉE	concombre fromage blanc tzatziki	potage tomme blanche fruit de saison
	 PLAT	moussaka de bœuf	
	 ACCOMPAGNEMENT	courgettes poelée	
	 PRODUIT LAITIER	salade	
	 DESSERT	yaourt fermier bio	
Mardi 21/04/2026	 ENTRÉE	taboulé	potage liegeois chocolat fruit de saison
	 PLAT	filet de poulet	
	 ACCOMPAGNEMENT	légumes tajine	
	 PRODUIT LAITIER	fromage	
	 DESSERT	fruit au sirop	
Mercredi 22/04/26	 ENTRÉE	rillettes / cornichon	potage fromage compote de fruits
	 PLAT	poisson meunière	
	 ACCOMPAGNEMENT	brocolis étuvés	
	 PRODUIT LAITIER	salade/œufs au lait	
	 DESSERT	fruit de saison	
Jeudi 23/04/2026	 ENTRÉE	choux fleurs vinaigrette	potage fromage / salade fruit de saison
	 PLAT	roti de porc	
	 ACCOMPAGNEMENT	Macaronis au fromage	
	 PRODUIT LAITIER	crème fermière BIO	
	 DESSERT	petit suisse	
Vendredi 24/04/2026	 ENTRÉE	tomates vinaigrette	potage fromage fruit de saison
	 PLAT	paupiette de saumon	
	 ACCOMPAGNEMENT	haricots verts	
	 PRODUIT LAITIER	salade verte	
	 DESSERT	banane	
Samedi 25/04/2026	 ENTRÉE	carottes rapées emmental	potage fromage fruit de saison
	 PLAT	sauté de pintadeau	
	 ACCOMPAGNEMENT	carottes poelée	
	 PRODUIT LAITIER	salade / danette vanille	
	 DESSERT	pruneaux aux vin	
Dimanche 26/04/2026	 ENTRÉE	œufs durs mayo	potage flan au caramel fruit de saison
	 PLAT	boudin	
	 ACCOMPAGNEMENT	purée pomme de terre	
	 PRODUIT LAITIER	coulommiers/salade	
	 DESSERT	tarte aux pomme	

Nos menus sont visés par Mme PINSON CHAZEAU, diététicienne de la restauration scolaire.
Ces menus sont servis sous réserve d'approvisionnement

*local = distance inférieure à 80km

Conservation de 0 à 3°

PORTAGE A DOMICILE

soir

Lundi 27/04/2026	 ENTRÉE	caottes rapées	potage fromage / salade compote BIO
	 PLAT	tomates farcis	
	 ACCOMPAGNEMENT	riz	
	 PRODUIT LAITIER	chocolat liegeois	
	 DESSERT	fruit de saison	
Mardi 28/04/2026	 ENTRÉE	salade de riz méditerranéenne	potage fromage fruit de saison
	 PLAT	bœuf braisé	
	 ACCOMPAGNEMENT	carottes roties au cumin	
	 PRODUIT LAITIER	salade verte	
	 DESSERT	raisin blanc	
Mercredi 29/04/2026	 ENTRÉE	salade campagnarde	potage fromage / iceberg fruit de saison
	 PLAT	blanquette de colin	
	 ACCOMPAGNEMENT	julienne de légumes	
	 PRODUIT LAITIER	fromage blanc	
	 DESSERT	fruit au sirop	
Jeudi 30/04/2026	 ENTRÉE	salade de tomates mozza	potage fromage / salade fruit de saison
	 PLAT	roti de porc sauce dijonnaise	
	 ACCOMPAGNEMENT	haricots verts	
	 PRODUIT LAITIER	œufs au lait	
	 DESSERT	compote BIO	
Vendredi 01/05/2026	 ENTRÉE	poireaux vinaigrette	potage folies chocolat compote
	 PLAT	poisson meunière	
	 ACCOMPAGNEMENT	romanesco vapeur	
	 PRODUIT LAITIER	fromage / salade	
	 DESSERT	fruit de saison	
Samedi 02/05/2026	 ENTRÉE	pamplemousse	potage crème mont blanc petit gateau sec
	 PLAT	parmentier de bœuf	
	 ACCOMPAGNEMENT	salade	
	 PRODUIT LAITIER	fromage	
	 DESSERT	Fruit de saison	
Dimanche 03/05/2026	 ENTRÉE	rosette	potage semoule au lait compote
	 PLAT	pot au feu de la mer	
	 ACCOMPAGNEMENT	légumes du pot	
	 PRODUIT LAITIER	fromage/salade	
	 DESSERT	Flan pâtissier	

Nos menus sont visés par Mme PINSON CHAZEAU, diététicienne de la restauration scolaire.
Ces menus sont servis sous réserve d'approvisionnement

*local = distance inférieure à 80km




















Ville de Montreuil-Juigné
Cuisine Centrale - Rue du 18 Juin

MENUS SEMAINE N°19/2026

Conservation de 0 à 3°

PORTAGE A DOMICILE

soir

Lundi 04/05/2026	 ENTRÉE	combre à la crème	
	 PLAT	raviolis	potage
	 ACCOMPAGNEMENT		fromage
	 PRODUIT LAITIER	chocolat liegeois	compote
	 DESSERT	fruit de saison	
Mardi 05/05/2026	 ENTRÉE	combre à la crème	
	 PLAT	chili sin carne	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	riz	fromage
	 PRODUIT LAITIER	salade verte	fruit de saison
	 DESSERT	fruit	
Mercredi 06/05/2026	 ENTRÉE	pastèque	
	 PLAT	chipolatas	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	flan de légumes	fromage
	 PRODUIT LAITIER	fromage blanc	fruit de saison
	 DESSERT	flan au sirop	
Jeudi 07/05/2026	 ENTRÉE	Betteraves vinaigrette	
	 PLAT	axoa de bœuf	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	pomme de terre vapeur	Brie
	 PRODUIT LAITIER	œufs au lait	compote
	 DESSERT	orange	
Vendredi 08/05/2026	 ENTRÉE	poireaux vinaigrette	
	 PLAT	blanquette de poisson	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	carottes vapeur	folies chocolat
	 PRODUIT LAITIER	fromage	fruit de saison
	 DESSERT	flan pâtissier	
Samedi 09/05/2026	 ENTRÉE	salade de pâtes	
	 PLAT	Curry de colin au lait de coco	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	ratatouille	crème mont blanc
	 PRODUIT LAITIER	fromage/salade	petit gateau sec
	 DESSERT	Fruit de saison	
Dimanche 10/05/2026	 ENTRÉE	salade de riz	
	 PLAT	Poulet tandoori	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	choux fleurs béchamel	semoule au lait
	 PRODUIT LAITIER	fromage/salade	compote
	 DESSERT	éclair	

Nos menus sont visés par Mme PINSON CHAZEAU, diététicienne de la restauration scolaire.
Ces menus sont servis sous réserve d'approvisionnement

*local = distance inférieure à 80km