

























































			Elaborés sur place	Produit labellisé (label rouge, AOP/AOC)	Produit local*	Produit France	Produit HVE / Bio
 Lundi 11/05/2026 	 ENTRÉE						
	 PLAT	gnoccki					
	 ACCOMPAGNEMENT	épinard béchamel					
	 PRODUIT LAITIER	petit suisse aux fruits					
	 DESSERT	fruits					
Mardi 12/05/2026	 ENTRÉE						
	 PLAT	haut de cuisse de poulet					
	 ACCOMPAGNEMENT	pomme campagnarde					
	 PRODUIT LAITIER	yaourt fermier BIO aromatisé					
	 DESSERT	fruits					
Mercredi 13/05/2026 clsh	 ENTRÉE	tomates vinaigrette					
	 PLAT	Steack de veau					
	 ACCOMPAGNEMENT	haricots verts cuisinés					
	 PRODUIT LAITIER	camembert					
	 DESSERT	Yaourt aromatisé					
	 GOÛTER	mont blanc / petit beurre					
Jeudi 14/05/2026	 ENTRÉE	concombre ciboulette					
	 PLAT	poisson pané, sauce fromage blanc					
	 ACCOMPAGNEMENT	ratatouille					
	 PRODUIT LAITIER						
	 DESSERT	compote BIO					
vendredi 15/05/2026	 ENTRÉE	salade de pâtes et surimi					
	 PLAT	sauté de porc à l'indienne					
	 ACCOMPAGNEMENT	carottes roties au curry					
	 PRODUIT LAITIER						
	 DESSERT	crumble aux pommes					

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

			Elaborés sur place	Produit labellisé (label rouge, AOP/AOC)	Produit local*	Produit France	Produit HVE / Bio
Lundi 18/05/2026	 ENTRÉE	Aiguillettes de volailles Légumes Tajine / Semoule Emmental fruits					
	 PLAT						
	 ACCOMPAGNEMENT						
	 PRODUIT LAITIER						
	 DESSERT						
 Mardi 19/05/2026 	 ENTRÉE	melon Quiche aux légumes et fromages Iceberg Liegeois chocolat					
	 PLAT						
	 ACCOMPAGNEMENT						
	 PRODUIT LAITIER						
	 DESSERT						
Mercredi 20/05/2026 clsh	 ENTRÉE	Carottes rapées Steack de veau Pomme de terre vapeur Vache-qui-rit fruit de saison Brique de lait / biscuits					
	 PLAT						
	 ACCOMPAGNEMENT						
	 PRODUIT LAITIER						
	 DESSERT						
	 GOÛTER						
Jeudi 21/05/2026	 ENTRÉE	Boulette de bœuf sauce barbecue Pâtes artisanale Crème fermière Fruits					
	 PLAT						
	 ACCOMPAGNEMENT						
	 PRODUIT LAITIER						
	 DESSERT						
vendredi 22/05/2026	 ENTRÉE	Tomates vinaigrette Pavé de saumon sauce hollandaise Haricots à l'italienne Crème Anglaise Quatre-quart maison					
	 PLAT						
	 ACCOMPAGNEMENT						
	 PRODUIT LAITIER						
	 DESSERT						

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°22/2026
SCOLAIRE

Elaborés sur
place
Produit labellisé
(label rouge,
AOP/AOC)
Produit local*
Produit France
Produit HVE / Bio

Date	Categorie	Menu	Origine des produits				
			Elaborés sur place	Produit labellisé (label rouge, AOP/AOC)	Produit local*	Produit France	Produit HVE / Bio
Lundi 25/05/2026	ENTRÉE	Concombre vinaigrette	■			■	■
	PLAT	Emincés de porc	■			■	
	ACCOMPAGNEMENT	Petits pois carottes	■			■	■
	PRODUIT LAITIER	Babybel			■		
	DESSERT	Liegeois vanille				■	
Mardi 26/05/2026	ENTRÉE						
	PLAT	Brandade de Colin	■	■		■	
	ACCOMPAGNEMENT	Salade verte					■
	PRODUIT LAITIER	yaourt fermier BIO aromatisé			■		■
	DESSERT	fruits				■	■
Mercredi 27/05/2026 clsh	ENTRÉE	Salade de riz provençale	■			■	
	PLAT	Aiguillettes de volailles	■	■	■		■
	ACCOMPAGNEMENT	Duo de choux (Brocolis et Romanesco)	■			■	
	PRODUIT LAITIER	Brie				■	■
	DESSERT	Fruits				■	■
	GOÛTER	Gourde Lactées / Gâteau				■	
 Jeudi 28/05/2026 	ENTRÉE	Betteraves aux fromages frais	■			■	■
	PLAT	Nugget's végétariennes				■	
	ACCOMPAGNEMENT	Pâtes artisanale			■		■
	PRODUIT LAITIER						
	DESSERT	fruits				■	
vendredi 29/05/2026	ENTRÉE	Oeufs mayonnaise	■			■	
	PLAT	Bœuf Bourguignon	■			■	■
	ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre / pomme de terre	■			■	
	PRODUIT LAITIER						
	DESSERT	Coupe de fraise aux 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

V E G E T A R I E N W E E K	Lundi 01/06/2026	ENTRÉE	Melon					
		PLAT	Lasagnes épinard et fromage de chèvre					
		ACCOMPAGNEMENT	Batavia					
		PRODUIT LAITIER						
		DESSERT	Roulés aux pommes					
	Mardi 02/06/2026	ENTRÉE	taboulé					
		PLAT	Croquettes chou fleur et patate douce					
		ACCOMPAGNEMENT						
		PRODUIT LAITIER	Brie					
		DESSERT	Fruits aux sirop					
	Mercredi 03/06/2026 clsh	ENTRÉE	Roulés tomates et fêta					
		PLAT	Trio de légumes Blé, Patate douce et Haricots vert					
		ACCOMPAGNEMENT						
		PRODUIT LAITIER	Yaourt fermier BIO					
		DESSERT	framboise					
		GOÛTER	brique de lait / biscuits					
	Jeudi 04/06/2026	ENTRÉE	Gaspacho					
		PLAT	Burger galette de pomme de terre, épinard, tomates, cheddar					
		ACCOMPAGNEMENT	pommes campagnardes					
		PRODUIT LAITIER						
DESSERT		Abricots						
vendredi 05/06/2026	ENTRÉE	Tomates vinaigrette						
	PLAT	Raviolis aux fromages et bouillon de légumes						
	ACCOMPAGNEMENT	Iceberg						
	PRODUIT LAITIER							
	DESSERT	Fraises						





























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

			Elaborés sur place	Produit labélisé (label rouge, AOP/AOC)	Produit local*	Produit d'origine France	Produit HVE / Bio
 Lundi 08/06/2026 	 ENTRÉE						
	 PLAT	Riz assemblé (œufs,petit pois,pois chiches, carottes,mais)					
	 ACCOMPAGNEMENT	Iceberg					
	 PRODUIT LAITIER	Camembert					
	 DESSERT	Smoothies fraises					
Mardi 09/06/2026	 ENTRÉE	Radis / beurre					
	 PLAT	Beignets de calamar sauce cocktail					
	 ACCOMPAGNEMENT	julienne de légumes					
	 PRODUIT LAITIER	Liégeois chocolat					
	 DESSERT	fruits					
Mercredi 10/06/2026	 ENTRÉE	Melon					
	 PLAT	Roti de porc à la crème					
	 ACCOMPAGNEMENT	Petits pois carottes					
	 PRODUIT LAITIER	babybel					
	 DESSERT	fruit					
	 GOÛTER	Gourde lactées / biscuit					
Jeudi 11/06/2026	 ENTRÉE	Mousse de foie cornichon					
	 PLAT	Haut de cuisse de volaille au citron					
	 ACCOMPAGNEMENT	pomme de terre grenaille					
	 PRODUIT LAITIER	petit suisse sucré					
	 DESSERT	fruit au sirop					
Vendredi 12/06/2026	 ENTRÉE	Salade de tomates surimi					
	 PLAT	moussaka de bœuf					
	 ACCOMPAGNEMENT	courgettes poelée					
	 PRODUIT LAITIER	Kiri					
	 DESSERT	Pudding 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

			Elaborés sur place	Produit labellisé (label rouge, AOP/AOC)	Produit local*	Produit d'origine France	Produit HVE / Bio
Lundi 15/06/26	 ENTRÉE	concombre fromage blanc tzaziki	■		■		■
	 PLAT	filet de poulet	■		■		■
	 ACCOMPAGNEMENT	Légumes tajine				■	
	 PRODUIT LAITIER	Liegeois				■	
	 DESSERT	fruit de saison				■	■
 Mardi 16/06/26 	 ENTRÉE	choux fleurs vinaigrette	■			■	
	 PLAT	Mac and cheese (macaronis et cheddar)	■			■	■
	 ACCOMPAGNEMENT	salade			■		
	 PRODUIT LAITIER	crème fermière bio				■	■
	 DESSERT	fruit				■	■
Mercredi 17/06/26	 ENTRÉE	Saucisson à l'ail				■	
	 PLAT	Jambon fumé				■	
	 ACCOMPAGNEMENT	Haricots Blanc cuisinés	■			■	
	 PRODUIT LAITIER	crème vanille				■	
	 DESSERT	compote				■	■
	 GOÛTER	brique de lait / gâteaux					
Jeudi 18/06/26	 ENTRÉE	œufs durs mayo	■			■	
	 PLAT	queue de lieu	■			■	
	 ACCOMPAGNEMENT	ratatouille	■			■	
	 PRODUIT LAITIER	coulommiers				■	■
	 DESSERT	banane					■
Vendredi 19/06/26	 ENTRÉE	Carottes rapées emmental	■			■	■
	 PLAT	tomates farcis				■	
	 ACCOMPAGNEMENT	riz pilaf	■				
	 PRODUIT LAITIER						
	 DESSERT	génoise roulés 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

			Elaborés sur place	Produit labellisé (label rouge, AOP/AOC)	Produit local*	Produit France	Produit HVE / Bio
 Lundi 22/06/2026 	 ENTRÉE	Salade de riz mexicaine (maïs, haricots rouge)					
	 PLAT	Galette végé					
	 ACCOMPAGNEMENT	Carottes roties au cumin					
	 PRODUIT LAITIER	Tomme blanche					
	 DESSERT	fruits					
Mardi 23/06/2026	 ENTRÉE	Salade campagnarde , croutons					
	 PLAT	Roti de porc sauce piquante					
	 ACCOMPAGNEMENT	haricots verts					
	 PRODUIT LAITIER	Babybel					
	 DESSERT	compote BIO					
Mercredi 24/06/2026 clsh	 ENTRÉE	Salade de tomates Mozza					
	 PLAT	Parmentier de bœuf					
	 ACCOMPAGNEMENT	Salade					
	 PRODUIT LAITIER						
	 DESSERT	fruits					
	 GOÛTER	Gourde lactée / biscuit					
Jeudi 25/06/2026	 ENTRÉE	Rosette / végé: pamplemousse					
	 PLAT	Pot au feu de la mer					
	 ACCOMPAGNEMENT	légumes du pot					
	 PRODUIT LAITIER	Yaourt fermier BIO					
	 DESSERT	fruits					
vendredi 26/06/2026	 ENTRÉE	Melon					
	 PLAT	Chipolatas					
	 ACCOMPAGNEMENT	Pomme dauphine					
	 PRODUIT LAITIER						
	 DESSERT	Mousse crème brûlée					

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

			Produit régional	Produit labellisé (label rouge, AOP/AOC)	Produit local*	Produit France	Produit HVE / Bio
 Lundi 29/06/2026 	 ENTRÉE	Concombre à la crème					
	 PLAT	Chili Sin carne					
	 ACCOMPAGNEMENT	riz					
	 PRODUIT LAITIER	Vache-qui-rit					
	 DESSERT	fruit					
Mardi 30/06/2026	 ENTRÉE	Betteraves vinaigrette					
	 PLAT	Axa de bœuf					
	 ACCOMPAGNEMENT	potomme de terre vapeur					
	 PRODUIT LAITIER	Brie					
	 DESSERT	fruit					
Mercredi 01/07/2026 clsh	 ENTRÉE	Pastèque					
	 PLAT	Curry de colin au lait de coco					
	 ACCOMPAGNEMENT	Ratatouille / pomme de terre					
	 PRODUIT LAITIER	camembert					
	 DESSERT	Yaourt aromatisé					
	 GOÛTER	Brique de lait / Gâteau					
Jeudi 02/07/2026	 ENTRÉE	salade de pâtes					
	 PLAT	Poulet tandoori					
	 ACCOMPAGNEMENT	Choux fleurs béchamel					
	 PRODUIT LAITIER						
	 DESSERT	fruits					
vendredi 03/07/2026	 ENTRÉE	Radis					
	 PLAT	Poisson meunière					
	 ACCOMPAGNEMENT	Julienne de légumes					
	 PRODUIT LAITIER	semoule au lait					
	 DESSERT						

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