

			Elaborés sur place	Produit labellisé (label rouge, ANP/AOP)	Produit local*	Produit France	Produit HVE / Bio
Lundi 31/08/2026	 ENTRÉE	melon					
	 PLAT	gnoccki					
	 ACCOMPAGNEMENT	épinard béchamel					
	 PRODUIT LAITIER	Kiri					
	 DESSERT	compote					
	 GOUTER	fruit / biscuit					
 Mardi 01/09/2026 	 ENTRÉE	carottes rapées vinaigrette					
	 PLAT	Raviolis aux légumes					
	 ACCOMPAGNEMENT	Iceberg					
	 PRODUIT LAITIER	yaoourt fermier BIO aromatisé					
	 DESSERT	fruits					
Mercredi 02/09/2026 clsh	 ENTRÉE	tomates vinaigrette					
	 PLAT	Steack de veau					
	 ACCOMPAGNEMENT	haricots verts cuisinés					
	 PRODUIT LAITIER	camembert					
	 DESSERT	Yaourt aromatisé					
	 GOÛTER	mont blanc / petit beurre					
Jeudi 03/09/2026	 ENTRÉE	concombre ciboulette					
	 PLAT	poisson pané, sauce fromage blanc					
	 ACCOMPAGNEMENT	ratatouille					
	 PRODUIT LAITIER						
	 DESSERT	compote BIO					
vendredi 04/09/2026	 ENTRÉE	salade de pâtes et surimi					
	 PLAT	sauté de porc à l'indienne					
	 ACCOMPAGNEMENT	carottes roties au curry					
	 PRODUIT LAITIER						
	 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°37/2026
SCOLAIRE

			Elaborés sur place	Produit labellisé (label rouge, AOP/AOC)	Produit local*	Produit France	Produit HVE / Bio
Lundi 07/09/2026	 ENTRÉE	Haricots verts vinaigrette					
	 PLAT	Aiguillettes de volailles					
	 ACCOMPAGNEMENT	Légumes Tajine / Semoule					
	 PRODUIT LAITIER	Emmental					
	 DESSERT	fruits					
 Mardi 08/09/2026 	 ENTRÉE	concombre à la crème					
	 PLAT	Quiche aux légumes et fromages					
	 ACCOMPAGNEMENT	Iceberg					
	 PRODUIT LAITIER						
	 DESSERT	Liegeois chocolat					
Mercredi 09/09/2026 clsh	 ENTRÉE	Carottes rapées					
	 PLAT	Steack de veau					
	 ACCOMPAGNEMENT	Pomme de terre vapeur					
	 PRODUIT LAITIER	Vache-qui-rit					
	 DESSERT	fruit de saison					
	 GOÛTER	Brique de lait / biscuits					
Jeudi 10/09/2026	 ENTRÉE	salade verte d'accompagnement					
	 PLAT	Boulette de bœuf sauce barbecue					
	 ACCOMPAGNEMENT	Pâtes artisanale					
	 PRODUIT LAITIER	Crème fermière					
	 DESSERT	Fruits					
vendredi 11/09/2026	 ENTRÉE	Tomates vinaigrette					
	 PLAT	Pavé de saumon sauce hollandaise					
	 ACCOMPAGNEMENT	Haricots à l'italienne					
	 PRODUIT LAITIER	Crème Anglaise					
	 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



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

MENUS SEMAINE N°38/2026
SCOLAIRE

			Elaborés sur place	Produit labellisé (label rouge, AOP/AOC)	Produit local*	Produit France	Produit HVE / Bio
Lundi 14/09/2026	 ENTRÉE	Concombre vinaigrette					
	 PLAT	Emincés de porc					
	 ACCOMPAGNEMENT	Petits pois carottes					
	 PRODUIT LAITIER	Babybel					
	 DESSERT	Liegeois vanille					
Mardi 15/09/2026	 ENTRÉE	chou-fleur vinaigrette					
	 PLAT	Brandade de Colin					
	 ACCOMPAGNEMENT	Salade verte					
	 PRODUIT LAITIER	yaourt fermier BIO aromatisé					
	 DESSERT	fruits					
Mercredi 16/09/2026 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 17/09/2026 	 ENTRÉE	Betteraves aux fromages frais					
	 PLAT	Nugget's végétariennes					
	 ACCOMPAGNEMENT	Pâtes artisanale					
	 PRODUIT LAITIER						
	 DESSERT	fruits					
vendredi 18/09/2026	 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



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

MENUS SEMAINE N°39/2026
SCOLAIRE

			Elaborés sur place	Produit labellisé (label rouge, AOP/AOC)	Produit local*	Produit France	Produit HVE / Bio
Lundi 21/09/2026	 ENTRÉE	œufs durs mayonnaise					
	 PLAT	Sauté de porc					
	 ACCOMPAGNEMENT	riz pilaf					
	 PRODUIT LAITIER	kiri					
	 DESSERT	compote					
Mardi 22/09/2026	 ENTRÉE	Pomme de terre vinaigrette					
	 PLAT	Aiguillettes de poulet au curry					
	 ACCOMPAGNEMENT	purée carottes					
	 PRODUIT LAITIER	Crème fermière bio					
	 DESSERT	fruits					
Mercredi 23/09/2026 clsh	 ENTRÉE	Haricots verts aux thon					
	 PLAT	Blanquette de veau					
	 ACCOMPAGNEMENT	Pomme dauphine					
	 PRODUIT LAITIER	Tomme blanche					
	 DESSERT	fruits					
	 GOÛTER	brique de lait / biscuits					
Jeudi 24/09/2026	 ENTRÉE	salade Méli-Mélo					
	 PLAT	Poisson meunière					
	 ACCOMPAGNEMENT	épinard béchamel aux fromages					
	 PRODUIT LAITIER						
	 DESSERT	fruits					
 vendredi 25/09/2026 	 ENTRÉE	Salade coleslaw					
	 PLAT	Soufflés aux fromages ail et fines herbes					
	 ACCOMPAGNEMENT	Ratatouille					
	 PRODUIT LAITIER						
	 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