

Menus de la Restauration Scolaire - Groupement Saumurois

Période du 5 au 23 janvier 2026

Fête des rois et des reines				
lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier	
Taboulé à la semoule bio	Salade Iceberg CE2 vinaigrette	Carottes râpées bio vinaigrette	Betteraves bio vinaigrette	
Paupiette au veau sauce tomate	Parmentier	Roti issu de porc LR sauce dijonnaise	Nuggets de blé et citron	
Chou fleur CE2 persillé	aux lentilles bio	Pommes noisette	Haricots verts CE2 persillés	
Camembert	Petit Trôo CE2 de la laiterie de Montoire	Tomme grise	Vache qui rit	
Orange	Pomme bio	Flan nappé caramel	Galette des rois et des reines	
Menu suisse				
lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier	
Crêpe au fromage	Céleri bio rémoulade	Salade de pâtes bio aux œufs durs et tomates	Salade iceberg CE2 vinaigrette à l'échalote	
Roti de boeuf bio sauce forestière	Cordon bleu	Colombo de colin MSC	Älplermagronen	
Carottes CE2 persillées	Purée de pommes de terre	Brocolis bio persillé	(gratin de pâtes et pommes de terre au fromage)	
Carré de Ligueil	Vache picon	Gouda bio	Verre de Lait bio	
Poire HVE	Mousse au chocolat au lait	Banane bio	Pavé balois au chocolat	
lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier	
Potage potiron	Rillettes et cornichon	Salade verte aux croûtons	Chou rouge bio mimolette	
Sauce bolognaise aux lentilles corail bio	Poisson meunière MSC	Chili sin carne	Rôti issu de porc LR sauce au thym	
Tortis bio locales	Chou fleur CE2 béchamel	Riz bio créole	Haricots verts CE2 persillés	
Emmental râpé bio	Galette Saint Michel	Petit moulé Ail et fines Herbes	Gouda bio	
Clémentine	Fromage blanc CE2 de la laiterie de Montoire	Banane bio	Semoule au lait	

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Menus de la Restauration Scolaire - Groupement Saumurois

Période du 26 janvier au 13 février 2026

lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
Céleri bio rémoulade	Carottes bio râpées vinaigrette	Potage Dubarry	Salade de pommes de terre aux cornichons
Boulettes à la volaille sauce tomate	Gratin de patates douces	Haut de cuisse de poulet roti	Colin MSC sauce homardine
Petits pois CE2 au jus	Coquillettes bio	Frites et ketchup	Carottes CE2 persillées
Yaourt nature sucré	Bûche de lait mélangé	Emmental bio	Camembert
Pomme bio	Kiwi	Purée de pommes HVE	Flan nappé caramel

Crêpe Party	mardi 03 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
lundi 02 février			
Crêpe au fromage	Betteraves bio vinaigrette balsamique	Salade coleslaw aux carottes bio	Salade de blé aux légumes
Poisson pané MSC et citron	Flan à l'emmental (oeufs MEA)	Saucisse veggie	Emincé de poulet aux épices mexicaines
Epinards CE2 à la béchamel	Riz bio créole sauce tomate	Lentilles bio au jus	Haricots verts CE2
Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Mimolette bio	Brie
Crêpe au sucre	Clémentine	Banane bio	Crème dessert chocolat

lundi 09 février	mardi 10 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
Saucisson à l'ail	Salade de pâtes bio au pesto rouge	Potage de courge fromage ail et fines herbes	Carottes bio râpées vinaigrette
Colin MSC sauce citron	Roti issu de porc LR sauce moutarde	Gratin de pommes de terre	Nuggets de volaille
Semoule bio	Purée de céleri	au chou fleur CE2 et fromage à raclette	Petits pois CE2 cuisinés
Carré de ligueuil	Petit moulé	Yaourt nature sucré	Emmental
Purée poire CE2	Clémentine	Banane bio	Gâteau au chocolat maison

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