



Menus du restaurant scolaire de Ballan-Miré

Du 1^{er} au 26 mai 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1^{er} au 05 mai	Féried 	Betteraves vinaigrette Poulet rôti Frites Fromage blanc Poire	Concombre mimosa Pizza Margherita (tomates, mozzarella et basilic) Salade verte Brie Ananas	Salade espagnole (tomates, poivron, jambon) Collin sauce citron Haricots verts Fromage Gâteau au yaourt	Carottes râpées vinaigrette Sauté de porc au curcuma Petits pois Emmental Yaourt
Semaine du 08 au 12 mai	Féried	Concombre vinaigrette Saucisse Lentilles Tomme blanche Pomme	Carottes râpées vinaigrette Sauté de bœuf à la gardiane Jullienne de légumes Fromage Fian pâtissier	Radis beurre Rôti de porc Purée de pommes de terre Edam Yaourt	Vendredi – Repas végétarien Macédoine vinaigrette Omelette Courgettes poêlées Petit suisse Banane
Semaine du 15 au 19 mai	Salade d'endives Pâtes à la bolognaise Saint Paullin Fromage blanc au sucre	Salade de riz Œufs gratinés Epinards béchamel Gouda Compote de fruits	Céleri rémoulade Filet de merlu Gratin de pommes de terre Emmental Fruit de saison	Féried 	Féried
Semaine du 22 au 26 mai	Concombre vinaigrette Chipolatas Petits pois Fripon Compote de fruits	Salade verte au surfnil Gratiné de lieu à la provençale Semoule Camembert Fruit de saison	Salade de blé Galette forestière Salade verte Fromage Riz au lait	Salade New Orleans (salade verte, maïs, haricots rouges, oignons, sauce yaourt) Gombo louisianais Riz blanc Fromage Crumble d'ananas et banane	Houmous de pois chiches Escalope de dinde poêlée Purée de carottes Brie Poire

Tribunaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France



Vielles françaises



Restaurant scolaire de Ballan-Miré

Jeudi 25 mai 2023



*Repas à thème
Louisiane*



Salade New Orléans

(salade verte, maïs, haricots rouges, oignons, sauce yaourt)

Gombo louisianais

(ragoût de saucisse et poulet aux épices cajun)

Riz blanc

Fromage

Crumble d'ananas et banane





Menus du restaurant scolaire de Ballan-Miré

Du 29 mai au 09 juin 2023

Quinzaine du développement durable : 100% BIO ou Local

	Lundi	Mardi	Mercredi - Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Semaine du 29 mai au 02 juin	<p>Félicité</p> <p><i>Carottes bio Rapsi Vinaigrette</i></p> <p>Merlu au curry</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fromage blanc</p>	<p><i>Carottes bio Rapsi Vinaigrette</i></p> <p>Merlu au curry</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Œuf mimosa</p> <p>Parmesan et lentilles</p> <p>et légumes</p> <p>Emmental</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Rôti de porc Roi rose à la moutarde</p> <p>Haricots verts</p> <p>Petit trèfle</p> <p>Pommes locales</p>	<p>Salade verte aux pommes</p> <p>Bœuf braisé</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Canterbert</p> <p>Gâteau au yaourt</p>
Semaine du 05 mai au 09 juin	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Saucisse de Monttouis</p> <p>Céréales gourmandes</p> <p>Brie</p> <p>Yaourt</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Sauté de bœuf au paprika</p> <p>Duo de légumes</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Pomme</p>	<p>Mercredi</p> <p>Rillettes</p> <p>Gratin de poisson</p> <p><i>Carottes bio sautées</i></p> <p>Edam</p> <p>Banane</p>	<p>Jeudi</p> <p>Betteraves vinaigrées</p> <p>Sauté de volaille aux herbes</p> <p>Tortis</p> <p>Sainte Maure de Touraine</p> <p>Yaourt</p>	<p>Vendredi - Repas végétarien</p> <p>Cbou blanc mariné</p> <p>Quiche au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Compote de pommes</p>

Produits locaux Produit issu de l'agriculture biologique

Tribunaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

Viandes françaises Label rouge



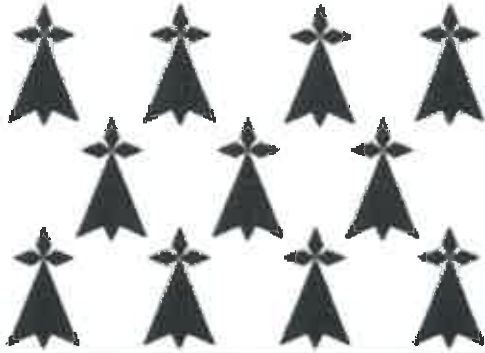
Restaurant scolaire de Ballan-Miré



Jeudi 22 juin 2023

Repas à thème

Bretagne



Salade de chou-fleur cru sauce yaourt



Galette de blé noir (jambon, fromage)



Salade verte



Petit suisse



Crème au caramel beurre salé





Menus du restaurant scolaire de Ballan-Miré

Du 12 au 30 juin 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 12 au 16 juin	<p>Melon</p> <p>Escalope de volaille à la crème</p> <p>Pâtes</p> <p>Rondelé</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Salade de concombre</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Cantal</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Rôti de porc charcutière</p> <p>Courgettes gratinées</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Chili sin carne (haricots rouges, maïs, tomates)</p> <p>Riz</p> <p>Fromage</p> <p>Fromage blanc à la vanille</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Sauté de dinde</p> <p>Haricots verts</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fian pâtissier au lait BIO</p>
Semaine du 19 au 23 juin	<p>Salade de pâtes</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Carottes sautées</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pastèque</p> <p>Emincé de porc à l'andalouse</p> <p>Ratatouille</p> <p>Emmental</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Pizza forestière</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Repas à thème : Bretagne</p> <p>Salade de chou-fleur cru sauce yaourt</p> <p>Galette de blé noir (jambon et fromage)</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Crème au caramel beurre salé (lait BIO)</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Poisson frais du jour sauce hollandaise</p> <p>Riz</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Nectarine</p>
Semaine du 26 au 30 juin	<p>Rillettes de poisson maison</p> <p>Pâtes à la carbonara</p> <p>Mimolette</p> <p>Pomme</p>	<p>Salade de blé</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Courgettes gratinées</p> <p>Brie</p> <p>Glace</p>	<p>Salade verte au thon et olives</p> <p>Emincé de bœuf au paprika</p> <p>Semoule</p> <p>Sainte Maure de Touraine</p> <p>Yaourt</p>	<p>Saucisson sec et beurre</p> <p>Filet de colin sauce crevettes</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Camembert</p> <p>Pastèque</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Tacos mexicain</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Crème dessert</p>



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France.

Produit issu de l'agriculture biologique

Tribunaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



Viantes françaises



Menus du restaurant scolaire de Ballan-Miré

Du 03 au 28 juillet 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi – Composé par les enfants
Semaine du 03 au 07 juillet	<p>Duo de melons</p> <p>Steak haché</p> <p>Pâtes</p> <p>Emmental</p> <p>Yaourt</p>	<p>Quiche lorraine (lait BIO)</p> <p>Sauté de poulet à l'ailre douce</p> <p>Tian de légumes</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Pastèque</p> <p>Rôti de porc à la moutarde</p> <p>Epinards à la béchamel</p> <p>Mimolette</p> <p>Tarte aux fruits</p>	<p>Betteraves mimosa</p> <p>Gnocchis</p> <p>à la provençale</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Cheeseburger</p> <p>Frites</p> <p>Fromage</p> <p>Gaufre et pâte à tartiner</p>
	Lundi – Repas végétarien				
Semaine du 10 au 14 juillet	<p>Courgettes râpées vinaigrette</p> <p>Tortilla aux pommes de terre</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Emincé de dinde à la basquaise</p> <p>Pâtes</p> <p>Fromage portion</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Concombre au fromage blanc</p> <p>Chipolatas</p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Chèvre</p> <p>Pain perdu</p>	<p>Saucisson sec et beurre</p> <p>Poisson frais du jour sauce hollandaise</p> <p>Semoule</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Abricots</p>	<p>Féried</p>
	Lundi				
Semaine du 17 au 21 juillet	<p>Melon</p> <p>Sauté de dinde à l'estragon</p> <p>Riz</p> <p>Tomme grise</p> <p>Glace</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Longe de porc à la diable</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Carré frais</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Carpaccio de tomates</p> <p>Mousseka</p> <p>au bœuf</p> <p>Fromage</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Œuf mimosa</p> <p>Quiche estivale</p> <p>Salade verte</p> <p>Petit suisse</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Taboulé</p> <p>Escalope de volaille grillée</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Cantadou</p> <p>Nectarine</p>
	Lundi – Repas végétarien				
Semaine du 24 au 28 juillet	<p>Radis beurre</p> <p>Pâtes au jambon blanc</p> <p>Cantal</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Salade de crudités</p> <p>Couscous végétarien (pois chiches et légumes)</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade italienne *</p> <p>Merlu à l'aneth</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Fromage</p> <p>Marbré</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Kofta de bœuf</p> <p>Fian de légumes</p> <p>Camembert</p> <p>Yaourt</p>	<p>Salade de riz</p> <p>Jambon grillé</p> <p>Courgettes poêlées</p> <p>Edam</p> <p>Abricots</p>

* Salade italienne : tomates, mozzarella, basilic

La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

Produit issu de l'agriculture biologique

Tributaire des arrivages et sources de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



Viandes françaises

Restaurant scolaire de Ballan-Miré



Vendredi 07 juillet 2023

*Repas de fin d'année
composé par les enfants*



Salade de tomates

☆☆☆

Cheeseburger



Frites

☆☆☆

Fromage

☆☆☆

Gaufre et pâte à tartiner



Menus du restaurant scolaire de Ballan-Miré

Du 31 juillet au 25 août 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi - Barbecue
Semaine du 31 juillet au 04 août	Toast à la sardine Rôti de dinde aux épices Petits pois Pavé demi-sel Pêche	Céleri vinaigrette Cordon bleu Purée de légumes Bûche de chèvre Gâteau de semoule	Salade de riz Poisson braisé Haricots verts Fromage Clafoutis aux fruits	Salade de crudités Pâtes à la mexicaine (tomates, maïs, poivrons) Camembert Fruit de saison	Melon Chlpolatas Chips Fromage Glace
	Lundi – Repas végétarien				
Semaine du 07 au 11 août	Macédoine mayonnaise Paëlla végétarienne (riz, petits pois, légumes croquants) Fromage Fruit	Salade de tomates Rôti de porc Orloff Haricots verts Fromage blanc Tarte aux fruits	Carottes râpées vinaigrette Lasagnes à la bolognaise Chèvre Glace	Salade de pommes de terre Escalope de dinde grillée Duo de légumes Camembert Pêche	Concombre vinaigrette Merlu sauce tomate Pâtes Saint Nectaire Mousse au chocolat
	Lundi				
Semaine du 14 au 18 août	Saucisson sec et beurre Dos de colin meunière Riz à l'espagnole Fromage Pastèque	Férié	Rillettes Emincé de dinde à l'orientale Tomates provençales et semoule Mimosette Yaourt	Taboulé Steak haché sauce tex-mex Purée de carottes Cantal Salade de fruits frais	Betteraves vinaigrette Galette au fromage Salade verte Fromage blanc Glace
	Lundi				
Semaine du 21 au 25 août	Melon Croque-monsieur Emmental Yaourt aromatisé	Concombre vinaigrette Rôti de porc à la moutarde Flan de courgettes Fromage blanc Gâteau au yaourt	Salade de tomates et maïs Escalope de volaille Petits pois Emmental Fruit de saison	Salade de riz Tarte provençale Salade verte Brie Nectarine	Salade de crudités Lieu sauca citron Pâtes Chèvre Fromage blanc
	Lundi				

La viande de boeuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France
 Produit issu de l'agriculture biologique

Vianades françaises
 Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



Menus du restaurant scolaire de Ballan-Miré Du 28 août au 1^{er} septembre 2023 Restaival

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Barbecue
Semaine du 28 août au 1^{er} septembre Centre de loisirs	Salade verte à l'emmental	Pastèque	Concombre vinaigrette	Salade de blé	Melon
	Jambon grillé	Omelette	Gratiné de colin au basilic	Rôti de dinde au jus	Chipolatas
	Purée de légumes	Courgettes sautées	Semoule	Carottes braisées	Chips
	Yaourt	Camembert	Coulommiers	Fromage blanc	Fromage
	Fruit de saison	Gâteau au chocolat	Compote de fruits	Prunes (selon arrivage)	Glace

Tribunaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique



Viandes françaises



Poisson frais