



ROËZÉ SUR SARTHE

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

AVRIL MAI 2026

lundi 27 avr	mardi 28 avr Menu végétarien	jeudi 30 avr	vendredi 1 mai
Céleri rave rémoulade*	Lentilles vinaigrette au gouda*	Mousse de canard	
Escalope de dinde à l'estragon*	Flan aux légumes de printemps*	Poisson frais pané*	FÉRIÉ
Blé aux petits légumes*	Salade verte	Brocolis persillade*	
Yaourt aux fruits	Riz au lait au caramel*	Buchette de chèvre Fruit frais de saison	
lundi 4 mai	mardi 5 mai	jeudi 7 mai Menu végétarien	vendredi 8 mai
Salade de haricots rouges*	Tartine napolitaine*	Crêpe au fromage*	
Tajine de lapin *	Poisson frais au citron*	Curry de légumes au lait de coco*	FÉRIÉ
Carottes persillées*	Riz blanc et sauvage*	Semoule*	
Fromage blanc à la confiture	Biscuit sec* Crème à la vanille *	Fruit frais de saison	
lundi 11 mai	mardi 12 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
Concombres vinaigrette*	Salade de pâtes composée*		
Steak haché à l'échalote*	Saucisse grillée*	FÉRIÉ	PONT
Frites*	Haricots beurre*		
Smoothie aux fruits rouges*	Fromage « le refrain » Fruit frais de saison		
	THEME MEDIEVAL		
lundi 18 mai Menu végétarien	mardi 19 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
Tartinade de radis roses*	Quiche arboülastre*	Betterave vinaigrette et pomme granny*	Terrine de lapin
Gratin de gnocchis tomate aubergine et mozzarella*	Fricassée de poulet au romarin et fruits secs*	Navarin d'agneau*	Parmentier de poisson*
Fruit frais de saison	Poelée de légumes racine*	Flageolets*	Salade verte*
	Compotée de pommes à la cannelle* / Pain d'épices*	Semoule au lait*	Liégeois au chocolat Meringue*

Ces menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement sur le restaurant scolaire et en fonction des disponibilités chez nos fournisseurs

Code couleur :

Produits LABEL ROUGE

Produits AOP / AOC

Produits BIO

* Fait Maison





ROËZÉ SUR SARTHE

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

MAI JUIN 2026

lundi 25 mai	mardi 26 mai Menu végétarien	jeudi 30 avr	vendredi 29 mai
FÉRIÉ	Salade de haricots verts et blancs *	Carottes rapées vinagrette*	Rillettes de thon*
	Pommes de terre boulangères*	Sauté de porc marengo*	Emincé de pintade au curry*
	Salade verte	Riz semi complet *	Poelée de légumes de saison*
	Verre de lait	Cantal	Fruit frais de saison
	Gateau à l'ananas*	Compote pomme rhubarbe*	
lundi 1 juin	mardi 2 juin	jeudi 4 juin Menu végétarien	vendredi 5 juin
Salade coleslaw *	Salade de riz composé *	Tartine froide au fromage frais persillade *	Melon
Coquillettes à la carbonara*	Poisson frais sauce armoricaine*	Gratin d' oeufs durs au chou fleur et pommes de terre*	Chipolatas de lapin*
Comté	Gratin de courgettes *	Gateau chocolat noir et haricots rouges*	Petits pois carottes *
Fruit frais de saison	Yaourt aux fruits		Skyr à la poire* Biscuit sec*
lundi 8 juin	mardi 9 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin Menu végétarien
Salade piémontaise*	Concombres à la crème*	Rillettes de Roëzé	Salade de lentilles estivale *
Escalope de dinde au miel*	Roti de boeuf*	Blanquette de poisson, moules et crevettes*	Quiche au fromage et fenouil*
Haricots plats*	Torsades*	Boulgour *	Tomates provençales *
Compote pomme framboise*	Salade de fruits frais*	Chaource	Biscuit sec* Crème au chocolat blanc*
		Fruit frais de saison	
CONTINENT ... EUROPE			
lundi 15 juin Menu végétarien	mardi 16 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
Salade de pois chiche à la marocaine*	Taboulé*	Dakos (Crète)*	Pastèque
Croque au chèvre et légumes d'été rapés *	Poisson frais au thym*	Köfte (Turquie)*	Jambonneau froid sauce tartare*
Salade verte *	Haricots verts *	Polenta alla Milanese (Italie)*	Potatoes*
Pêches au sirop	Brie	Sernik (Pologne)*	Glace bio cornette *
	Fruit frais de saison		

Ces menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement sur le restaurant scolaire
et en fonction des disponibilités chez nos fournisseurs

Code couleur : **Produits LABEL ROUGE** **Produits AOP / AOC** **Produits BIO** * **Fait Maison**



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

JUIN JUILLET 2026

lundi 22 juin	mardi 23 juin Menu végétarien	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
Salade de fonds d'artichauts*	Radis roses au beurre*	Paté de campagne	Salade arc en ciel*
Pâtes à la bolognaise* et emmental rapé	Tarte fine à la tomate et légumes*	Poisson frais meunière*	Tomate farcie et chair de lapin*
Fruit frais de saison	Salade verte*	Courgettes persillées*	Riz pilaf*
	Gâteau pois chiche et citron*	Fromage blanc au coulis*	Camembert Salade de fraise et pommes*
lundi 29 juin	mardi 30 juin	jeudi 2 juil Menu végétarien	vendredi 3 juil
Tartine au saumon et ciboulette*	Concombre à l'aneth*	Tomates au basilic*	Melon, pastèque, tomates cerise
Filet de poulet grillé*	Roti de porc froid*	Risotto aux petits pois et fèves*	Sandwich kebab*
Ratatouille*	Salade de pâtes estivale*	Munster Compote pomme pêche*	Chips
Yaourt aromatisé noix de coco	Fruit frais de saison		Esquimau glacé
lundi 6 juil	mardi 7 juil	jeudi 9 juil	vendredi 10 juil
	BONNES	VACANCES	
lundi 13 juil	mardi 14 juil	jeudi 16 juil	vendredi 17 juil

Ces menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement sur le restaurant scolaire et en fonction des disponibilités chez nos fournisseurs

Code couleur : Produits LABEL ROUGE Produits AOP / AOC Produits BIO * Fait Maison

