

Menus du 27 Avril au 3 Juillet 2026

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA NEUVILLE


Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française.

Légende :  **BIO**  **REGIONAL**  **LABELLISE**

MSC (Marine Stewardship Council) : ce label MSC « pêche durable » permet d'attester que le poisson a été pêché dans le respect de l'environnement, en préservant les espèces et les écosystèmes marins. Il garantit également la traçabilité du produit, de l'océan à l'assiette.

CE2 (Certification Environnementale niveau 2) : second label que les exploitants peuvent obtenir après la CE1. Il s'appuie sur un cahier des charges composé de 16 réglementations et 25 points de contrôle liés à la préservation de la biodiversité, l'irrigation et la gestion des engrais et les produits phytosanitaires.

HVE (Haute Valeur Environnementale) : agriculture qui intègre et développe la biodiversité dans la conduite de l'exploitation et qui limite au maximum les intrants pour une agriculture à la fois autonome et peu dégradante pour les sols, l'eau et l'air.

27-avr.	28-avr.	30-avr.	1-mai
Repas Végétarien		Repas Végétarien	
Œuf dur Bio & mayonnaise		Concombres Bio vinaigrette	Férié
Curry de légumes et pois chiches Bio	Aiguillettes de poulet sauce basquaise (s/viande : filet de lieu (MSC))	Egréné végétal Bio façon Bolognaise	
Semoule Bio	Riz Bio	Coquillettes Bio & emmental Bio râpé	
Yaourt fermier à l'abricot (Ferme des Anneaux)	Tomate Bio provençale Tommette Bio locale Orange Bio	Mousse au chocolat du chef	
4-mai	5-mai	7-mai	8-mai
	Hot Dog Party		
Lasagnes au bœuf (s/viande : lasagnes au saumon)	Salade verte Bio & vinaigrette	Filet de colin (MSC) sauce au citron	Férié
Saint Morêt Bio	Pain Hot Dog Bio, ketchup, saucisse de Strasbourg (s/viande : nuggets de blé)	Boullghour Bio	
Pomme	Pommes noisettes 	Courgettes Bio à la Provençale Mimolette Bio	
	Banane Bio	Compote fraîche pomme Bio du chef	
11-mai	12-mai	14-mai	15-mai
Raviolis au bœuf sauce tomate (s/viande : raviolis aux légumes sauce tomate)	Carottes Bio râpées à la vinaigrette		Pont
& emmental Bio râpé	Jambon blanc de porc (de chez Meplon) (s/viande : beignets de calamars)		
Vache qui rit Bio	Purée de pommes de terre au lait Bio		
Poire	Yaourt fermier sucré (Ferme des anneaux)		
18-mai	19-mai	21-mai	22-mai
		Repas Oriental	Repas Végétarien
Filet de poisson pané (MSC) & sauce tartare	Betteraves Bio vinaigrette persillée	Salade de concombres et tomates Bio, olives vinaigrette à l'huile d'olive	Omelette Bio fraîche du chef sauce forestière
Brocolis Bio béchamel	Fusillis Bio façon Carbonara (s/viande : Fusillis Bio au saumon)	Merguez Bio sauce tomate (s/viande : boulettes végétariennes)	Cœur de blé Bio
Pommes de terre quartiers	& emmental Bio râpé	Semoule Bio Légumes couscous (dont courgettes et carottes Bio)	Petits pois Bio
Camembert Bio			Edam Bio
Fromage blanc Bio et cassonade	Banane Bio	Cake à la fleur d'oranger du chef (lait œuf farine Bio)	Fraises & sucre

25-mai	26-mai	28-mai	29-mai
			Repas Végétarien
Férié		Haricots verts Bio à la Grecque (tomates, fêta)	Carottes Bio râpées à la vinaigrette
		Saucisse de filet de poulet sauce aux oignons (s/viande : beignets de calamars)	Pastachiches (HVE) sauce tomate et emmental Bio râpé
		Lasagnes au bœuf (s/viande : lasagnes au saumon)	Purée de pommes de terre au lait Bio
		Chanteneige Bio	
	Orange Bio	Abricots Bio	Yaourt fermier à la framboise (Ferme des Anneaux)
1-juin	2-juin	4-juin	5-juin
			Repas Végétarien
Tomates Bio vinaigrette échalotes	Roulade de porc (de chez Meplon) (s/viande : œuf dur Bio mayonnaise)	Filet de lieu (MSC) sauce aurore	Galette végétarienne Bio du chef
Crêpinette de porc (Saveur en Or) sauce moutarde (s/viande : boulettes végétariennes)	Emincé de filet de poulet sauce crème (s/viande : omelette Bio du chef)	Pommes de terre rissolées Bio	Courgettes Bio à la Provençale
Coquillettes Bio	Riz Bio	Chou fleur Bio béchamel	
	Haricots verts Bio	Gouda Bio	Brie Bio local
	Melon (HVE)	Tarte aux abricots du chef (lait Bio)	Compote fraîche pomme Bio fruits rouges du chef
8-juin	9-juin	11-juin	12-juin
		Repas Végétarien	Repas Mexicain
Betteraves Bio vinaigrette persillée	Filet de colin (MSC) sauce crème	Omelette Bio fraîche du chef sauce béchamel	Guacamole au fromage blanc et chips Tortilla
Boulettes de bœuf Bio sauce tomate (s/viande : égréné végétal Bio)		Cœur de blé Bio	Aiguillettes de poulet à la Mexicaine (poivrons, tomates, épices Mexicaines) (s/viande : filet de merlu MSC)
Fusillis	Boullghour Bio	Brocolis Bio vapeur	Riz Bio
Emmental Bio râpé	Carottes Bio	Tomme noire IGP	
	Camembert Bio		
Yaourt fermier à la fraise (Ferme des Anneaux)	Abricots Bio	Crème dessert à la vanille du chef (lait et œuf Bio)	Gâteau aux amandes du chef (œuf farine Bio) façon Torta de Cielo

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Menus du 27 Avril au 3 Juillet 2026

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA NEUVILLE

Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française.

Légende :



BIO



REGIONAL



LABELLISE

MSC (Marine Stewardship Council) : ce label MSC « pêche durable » permet d'attester que le poisson a été pêché dans le respect de l'environnement, en préservant les espèces et les écosystèmes marins. Il garantit également la traçabilité du produit, de l'océan à l'assiette.

CE2 (Certification Environnementale niveau 2) : second label que les exploitants peuvent obtenir après la CE1. Il s'appuie sur un cahier des charges composé de 16 réglementations et 25 points de contrôle liés à la préservation de la biodiversité, l'irrigation et la gestion des engrais et les produits phytosanitaires.

HVE (Haute Valeur Environnementale) : agriculture qui intègre et développe la biodiversité dans la conduite de l'exploitation et qui limite au maximum les intrants pour une agriculture à la fois autonome et peu dégradante pour les sols, l'eau et l'air.

15-juin	16-juin	18-juin	19-juin
	Repas froid		Repas végétarien
Concombres Bio aux dès de fromage et vinaigrette			Œuf dur Bio et mayonnaise
Filet de poisson pané (MSC) & sauce tartare	Jambon blanc de porc (de chez Meplon) (s/viande : rouleau de surimi) et mayonnaise	Emincé de filet de poulet sauce aux épices (s/viande : boulettes végétariennes)	Tarte pommes de terre, oignons, fromage Bio du chef
Gratin de pommes de terre façon Dauphinois	Carottes râpées Bio vinaigrette au citron	Semoule Bio	Salade verte Bio & vinaigrette
	Chips	Ratatouille Bio du chef	
	Vache qui rit Bio	Mimolette Bio	
Compote fraîche pomme Bio du chef	Pastèque Bio	Fromage blanc Bio et sucre	Nectarine (HVE)
22-juin	23-juin	25-juin	26-juin
		Repas Végétarien	
Macédoine de légumes Bio mayonnaise			Melon (HVE)
Chipolatas Label Rouge sauce rougail (s/viande : filet de colin MSC)	Filet de saumon (MSC) sauce nantua	Lasagnes végétariennes (légumes Bio à la Provençale) du chef	Galette de boulghour Bio aux lardons du chef (s/viande : galette végétarienne)
	Cœur de blé Bio		Tomates Bio à la vinaigrette
Riz Bio	Epinards Bio à la béchamel	Saint Nectaire AOP	
	Gouda Bio	Compote fraîche pomme Bio vanille du chef	Mousse au chocolat du chef
Yaourt fermier à l'abricot (Ferme des Anneaux)	Abricots Bio		
29-juin	30-juin	2-juil.	3-juil.
Repas Végétarien		Repas Végétarien	Burger Fish Party
Concombres Bio vinaigrette	Pizza au fromage Bio		Salade verte Bio & vinaigrette
Bolognaise de lentilles Bio	Emincé de filet de poulet sauce aigre douce (s/viande : beignet de calamars)	Carottes et pois chiches Bio à l'orientale	Pain burger Bio, poisson pané (MSC), cheddar, ketchup
Coquillettes Bio	Riz Bio	Semoule Bio	Frites au four
& emmental Bio râpé	Petits pois Bio	Coulommiers Bio	
Fromage blanc Bio et cassonade	Nectarine (HVE)	Pastèque Bio	Cookie aux pépites de chocolat du chef (œuf lait farine Bio)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements