



Commune de Tavers Menus du restaurant scolaire

		Lundi	Mardi - repas vert et bas carbone	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 18 Menus du 27 avril au 1 mai 2026	27-avr.	Salade de haricots verts vinaigrette	Mousse de petits pois Bio au fromage frais*	Pâté breton IGP VVF et cornichon	Céleri Bio rémoulade*	
		Rougail de saucisses Montbéliarde VVF IGP fumées*	Pâtes Bio au pesto et dés d'omelette (oeufs label MEA)*	Sauté de boeuf VVF sauce au poivre*	Filet de poisson MSC crème de poivron*	
		Riz Bio*		Gratin de chou-fleur et pomme de terre (pd1 Bio)	Courgettes braisées*	1er mai
		Bûche mi-chèvre	Tomme noire	Edam	Verre de lait local	
Semaine 19 Menus du 4 au 8 mai 2026	4-mai	Radis roses et beurre	Oeuf dur label MEA mayonnaise	Salade composée de crudités	Salade de blé Bio à la tomate et maïs*	
		Sauce façon carbonara*	Risotto printanier et Emmental*	Sauté de porc BBC VVF au lait de coco*	Bolognaise (égréné de boeuf Bio)*	
		Tortis Bio	(petits pois Bio, champignons)	Semoule Bio*	Haricots verts Bio*	victoire 1945
		Emmental râpé Bio	Camembert Bio	Assortiments de fromages	Fromage blanc Bio*	
	Yaourt brassé aux fruits	Salade de fruits frais	Abricots au sirop	Crumble de pomme Bio*		

Des modifications peuvent intervenir en cas de variations non respectées.

Produit Biologique

Ancrage territorial

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit labellisé

Repas à thème IGP = Indication Géographique Protégée HVE = Haute Valeur Environnementale

* Elaboré sur place / au chef MSC = label de pêche responsable MEA = mieux être animal



Cuisiniers du Centre-Val de Loire



Commune de Tavers Menus du restaurant scolaire

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 20 Menus du 11 au 15 mai 2026	11-mai	Tomates vinaigrette et basilic*	Oeuf label MEA mayonnaise*	Betteraves rouges Bio au fromage blanc*		
		Filet de merlu MSC sauce crème*	Sauté de porc BBC VVF sauce aux herbes*	Dés de poulet BBC VVF sauce provençale*		
		Brocolis Bio gratinés*	Frites et ketchup	Coquillettes Bio	l'Ascension	fermé
		Assortiment de fromages	Carré de tigeuil	Camembert Bio		
Semaine 21 Menus du 18 au 22 mai 2026	18-mai	Donut	Pomme Bio	Assortiment de fruits de saison		
		Houmous*	Concombre Bio à la crème*	Radis roses et beurre	Carottes râpées Bio vinaigrette miel*	Saucisson à l'ail*
		Boulettes de lentilles Bio sauce barbecue*	Filet de colin MSC sauce citron*	Omelette aux pommes de terre (pd1 Bio, oeufs label MEA)*	Mijolée de porc BBC VVF au miel*	Poisson frais du marché aux herbes*
		Courgettes sautées à l'ail*	Riz Bio pilaf*	Salade verte	Navels glacés au miel*	Coquillettes Bio*
	Edam Bio	Emmental Bio	Assortiment de fromages	Fromage blanc Bio	Bleu	
	Banane Bio	Crème vanille du chef	Compote de pommes*	Gâteau au miel*	Fraises et sucre	

Des modifications peuvent intervenir en cas de variations non respectées.

Produit Biologique

Ancrage territorial

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit labellisé

Repas à thème IGP = Indication Géographique Protégée HVE = Haute Valeur Environnementale

* Elaboré sur place / au chef MSC = label de pêche responsable MEA = mieux être animal



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Commune de Tavers Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 22	25-mai	26-mai	27-mai	28-mai	29-mai
Menus du 25 au 29 mai 2026	lundi de Pentecôte	Taboulé*	Concombre Bio vinaigrette	Salade verte à la Mozzarella	Quiche au fromage (oeuf Bio)
		Jambon VPF braisé*	Hachis parmentier du chef (égrené de boeuf Bio)*	Filet de hoki MSC sauce provençale	Emincé végétal sauce curry coco*
		Flageolets*	Salade verte	Ratatouille Bio*	Courgettes Bio aux oignons
		Gouda Bio	Bûche mi-chèvre	Verre de lait local	Camembert Bio
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 23	1-juin	2-juin	3-juin	4-juin	5-juin
Menus du 1 au 5 juin 2026	Duo de melon et pastèque	Salade de peites au surimi MSC*	Salade de haricots verts label CE2	Tomates Bio vinaigrette*	Pâté de campagne VPF et cornichons
	Pastasotto de courgettes Bio, ail et fines herbes*	Sauté de boeuf VBF aux poivrons*	Quiche lorraine (aux oeufs Bio)	Mijoté de dinde VVF à la crème*	Filet de colin MSC sauce basilic*
	Mimollette	Yaourt nature Bio	Tomme blanche	Riz Bio*	Petits pois Bio au jus*
	Bâtonnet de glace	Fraises et sucre	Fruit de saison	Clafoutis au lait local*	Nectarine

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique
 Ancrage territorial
 CE2 = Certification Environnementale niveau 2
 Produit labellisé
 Repas à thème
 AOP = Appellation d'Origine Protégée HVE = Haute Valeur Environnementale
 BBC = Bleu Blanc Cœur MEA = label de pêche responsable
 MEA = mieux être animal



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire



Commune de Tavers Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

	Lundi	Mardi - menu des enfants	Mercredi	Jeudi	Vendredi tout Bio
Semaine 24	8-juin	9-juin	10-juin	11-juin	12-juin
Menus du 8 au 12 juin 2026	Wrap de crudités au fromage frais*	Tomates Bio vinaigrette à la Mozzarella*	Rillettes de poisson MSC*	Salade de pommes de terre Bio, tomate, oeufs label MEA, mayonnaise*	Melon Bio
	Sauté de porc BBC VVF à la tomate*	Hamburger du chef au Cheddar*	Pilons de poulet VVF marinés au paprika*	Calamars à la romaine sauce tartare*	Courgettes Bio à la provençale et crumble aux herbes*
	Carottes Bio vapeur*	Frites	Riz Bio pilaf*	Tomate Bio provençale*	Semoule Bio aux pois chiches*
	Brie	Assortiment de fromages	Saint Paulin	Tomme noire	Yaourt nature Bio
Pêche	Crème dessert praliné	Fruit de saison	Abricots	Flan pâtisier sans pâte (oeufs Bio, lait local)	
Semaine 25	15-juin	16-juin	17-juin	18-juin	19-juin
Menus du 15 au 19 juin 2026	Courgettes et carottes râpées vinaigrette*	Salade de crudités vinaigrette	Bâtonnets de carotte Bio sauce fromage blanc*	Salade de dés de pastèque et tomate*	Salade de lentilles à la ciboulette
	Dés de dinde BBC VVF sauce crème*	Croque tomates, Mozzarella et basilic*	Nuggets au poisson	Lasagnes du chef (égrené de boeuf Bio)	Poisson frais du marché sauce aneth*
	Petits pois Bio*	Pommes de terre rissolées	Boulogur Bio sauce tomate*	Feuille de chêne rouge, vinaigrette à la betterave Bio*	Grain de courgettes*
	St Paulin	Carré frais	Gouda	Fromage blanc coulls de fruits rouges	Camembert Bio
Eclair au chocolat	Smoothie à la pêche fraîche	Abricots rôtis	Fraises et chantilly	Semoule au lait local*	

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique
 Ancrage territorial
 CE2 = Certification Environnementale niveau 2
 Produit labellisé
 Repas à thème
 AOP = Appellation d'Origine Protégée HVE = Haute Valeur Environnementale
 BBC = Bleu Blanc Cœur MEA = label de pêche responsable
 MEA = mieux être animal



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire




No. Restaurant : S.A. B. au Capital de 10 000 000 € - RCS : Le Mans Métropole - 477 181 510 - Agence Régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 42100 L'AGRAUSSIÈRE (M)



Commune de Tavers Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 26	22-juin	23-juin	24-juin	25-juin	26-juin
Menus du 22 au 26 juin 2026	Salade grecque (tomate, concombre, oignons rouges, olives, Feta)*	Melon	Friand au fromage	Gaspacho*	Pâté de campagne et cornichon
	Mac and cheese (grain de pâtes à la farine de pois chiches HVE)	Purée de courgettes et pomme de terre*	Boulettes à l'agneau UE sauce napolitaine*	Jambon blanc Chips	Filet au colin MSC sauce beurre blanc* Semoule Bio / Mélange de légumes*
	Chanteneige	Emmental Bio	Bûche mi-chèvre	Suisse sucré Bio	Carré de l'Est
	Pot de glace	Coupe de fraises*	fruit de saison	Gâteau au yaourt*	Mousse au chocolat*
Semaine 27	29-juin	30-juin	1-juil.	2-juil.	3-juil.
Menus du 29 juin au 3 juillet 2026	Salade de penne Bio, Emmental et thon MSC basilic*	Concombre Bio à la ciboulette*	Tomates vinaigrette*		Tomates cerises
	Sauté de dinde Label rouge VVF sauce barbecue*	Courgette Bio farcie végétarienne*	Filet de poisson MSC Meunière et citron*	Repas de vacances	Sandwich du chef
	Brocolis aux oignons*	Riz Bio pilaf*	Coquillettes Bio*		Chips
	Mimolette	Gouda Bio	Camembert		Yaourt à boire
Pastèque	Fromage blanc Bio au miel	Glace			Abricots

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique 

Ancrage territorial 

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit labellisé 

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

Repas à thème

* Elaboré sur place / au chef
MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire

