

MAIRIE DE GROSROUVRE

Menu du Lundi 4 Mai au Jeudi 7 Mai 2026







	Végétarien	
Lundi 4 Mai	Mardi 5 Mai	Jeudi 7 Mai
 Betteraves BIO , Vinaigrette	Crêpe aux champignons	 Œuf mimosa
Escalope Viennoise , Sauce tomate basilic	 Chili sin carne pois BIO	Mac'and'cheese au cheddar (gratin de pâtes au fromage)
Tortis BIO	 Courgettes BIO braisées	
Fromage	 Laitage	Fromage
 Yaourt BIO aux fruits	 Fruit BIO de saison	 Tarte fine du Chef aux pommes et au chocolat

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

MAIRIE DE GROSROUVRE

Menu du Lundi 11 Mai au Mardi 12 Mai 2026












Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai
 Salade de haricots rouges aux oignons , Vinaigrette	 Tomates BIO , Vinaigrette
Sauté de poulet BBC au curry	Escalope de porc , Jus de viande lié aux herbes
 Ratatouille du chef	 Frites
Fromage	 Laitage
 Compote de pommes et cassis	 Fruit BIO de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

MAIRIE DE GROSROUVRE

Menu du Lundi 18 Mai au Vendredi 22 Mai 2026

Lundi 18 Mai	Végétarien Mardi 19 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
Saucisson à l'ail , Cornichons	 Salade verte , Vinaigrette	 Tomates BIO mozzarella , Vinaigrette	 Concombres BIO , Sauce fromage blanc ciboulette
Escalope de dinde , Sauce à la crème	 Saucisse végétale au blé et pois , Sauce rougail	Sauté de boeuf label rouge au jus	Filet de hoki MSC , Sauce curry coco
 Ratatouille du chef	 Riz BIO	 Demi courgette rôtie au four aux herbes	 Semoule BIO
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
 Suisse aromatisé	Liégeois à la vanille	 Moelleux aux abricots	 Fruit BIO de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas
carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



MAIRIE DE GROSROUVRE

Menu du Mardi 26 Mai au Vendredi 29 Mai 2026

Mardi 26 Mai	Végétarien	Vendredi 29 Mai
 Tomates BIO , Vinaigrette à la ciboulette	 Melon	Rosette lyonnaise et cornichons
Jambon blanc LABEL ROUGE	 Cordon bleu végétarien	Filet de hoki MSC , Sauce provençale
 Haricots verts BIO	 Courgettes BIO braisées	 Ratatouille du chef
Fromage	Fromage	Fromage
 Coupe de fraises	Quatre quart du Chef aux framboises	 Salade de fruits du chef












Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



MAIRIE DE GROSROUVRE

Menu du Lundi 1 Juin au Vendredi 5 Juin 2026



Végétarien	Lundi 1 Juin	Mardi 2 Juin	Jeudi 4 Juin	Vendredi 5 Juin
	 Melon	Friand au fromage	 Tomates BIO , Vinaigrette	Pâté de campagne , Cornichons
	 Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes	Cuisse de poulet rôti aux herbes	Hachis Parmentier du chef	Filet de colin MSC , Sauce à l'oseille
		 Haricots beurre à l'ail	 Écrasé de pommes de terre du chef	 Ratatouille du chef
	Fromage	Fromage	Fromage	 Laitage
	 Bâtonnet de glace au chocolat	 Fruit BIO de saison	 Crêpe à la confiture de fraise du chef	 Fruit BIO de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

MAIRIE DE GROSROUVRE

Menu du Lundi 8 Juin au Vendredi 12 Juin 2026

Lundi 8 Juin	Mardi 9 Juin	Végétarien	Vendredi 12 Juin
Salade de perles de pâtes au surimi MSC	 Melon	 Tomates BIO au basilic , Vinaigrette	 Lentilles corail façon houmous au persil et son toast
Escalope de porc LABEL ROUGE , Sauce miel moutarde	Rôti de veau , Jus à l'oriental	Tajine boulettes végétales	Calamars à la romaine , Sauce provençale
 Tomates à la provençale	Farfalle BIO	 Boulgour томатé	 Courgettes BIO braisées
 Laitage	Fromage	Fromage	Fromage
 Fruit BIO de saison	 Crème dessert praliné	Far breton aux pommes	 Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

MAIRIE DE GROSROUVRE

Menu du Lundi 15 Juin au Vendredi 19 Juin 2026

	Végétarien		
Lundi 15 Juin	Mardi 16 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin
Salade verte , Vinaigrette	Concombres BIO , Vinaigrette	Melon	Salade de riz BIO maïs et poivrons , Vinaigrette
Escalope de dinde , Sauce crème	Nuggets végétariens , Sauce tartare	Bolognaise au boeuf	Filet de colin MSC , sauce à l'aneth
Petits pois BIO au jus	Pommes de terre persillées	Pennes BIO	Gratin de courgettes BIO
Fromage	Fromage	Fromage	Laitage
Ile flottante et crème anglaise	Yaourt BIO aux fruits	Clafoutis aux bigarreaux	Smoothie bananes et fruits rouges


Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



MAIRIE DE GROSROUVRE

Menu du Lundi 22 Juin au Vendredi 26 Juin 2026






Végétarien			
	Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Jeudi 25 Juin
	 Pastèque	 Taboulé à la semoule BIO	 Salade grecque à la feta AOP
	Tortellini ricotta épinards	Sauté de boeuf label rouge au jus	Jambon braisé
	Tortis BIO	 Frites	 Petits pois BIO au jus
	Fromage	Fromage	Fromage
	 Donut	Coupe de fraises et son crumble	 Millefeuille de génoise à la confiture d'abricot
			 Coupe de fraises

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

MAIRIE DE GROSROUVRE

Menu du Lundi 29 Juin au Vendredi 3 Juillet 2026

	Végétarien	Repas de Vacances	Repas de Vacances
Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Jeudi 2 Juillet	Vendredi 3 Juillet
 Houmous	 Melon	 Entrée	 Entrée
Sauté de porc au caramel	 Pizza aux trois fromages	Plat principal	Plat principal
 Brocolis BIO poêlés	 Salade verte		
Fromage	Fromage	Produit laitier	Produit laitier
 Smoothie bananes et fruits rouges	 Bâtonnet de glace au chocolat	 Dessert	 Dessert

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.