



Planning de modulation de commandes en 5 éléments

Période du 27 avril au 29 mai 2026



L'objectif de ce document est de vous signaler les produits qui peuvent générer du gaspillage et où il peut être intéressant de moduler la quantité commandée. À vous d'évaluer la pertinence de ces suggestions et les quantités à réduire selon la consommation sur votre restaurant scolaire. La modulation doit être faite au moment de la précommande, et les réajustements doivent également en tenir compte !

lundi 27 avril	mardi 28 avril	mercredi 29 avril	jeudi 30 avril	vendredi 01 mai
Taboulé oriental à la semoule bio	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge et cornichons	Carottes bio râpées vinaigrette	Betteraves bio à la vinaigrette	Férié
Poisson pané MSC et son citron	Embrincé de cuisse de poulet à la crème	Chili con carne à la viande de bœuf bio	Coquillettes bio	
Épinards CE2 et PDT à la béchamel	Petits pois CE2 au jus	Riz bio créole	Sauce bolognaise de lentilles corail bio	
Buchette lait mélange	Petit Moulé	Camembert bio	Emmental râpé bio	
Yaourt bio aromatisé à la vanille	Pomme bio	Crème dessert vanille	Banane bio	

La modulation des produits laitiers dépend de la consommation sur votre restaurant, mais aussi de votre stock de laitages non consommés.

lundi 04 mai	mardi 05 mai	mercredi 06 mai	jeudi 07 mai	vendredi 08 mai
Radis rondelles HVE sauce crème	Pâté de volaille	Concombre HVE vinaigrette	Salade de lentilles bio et lardons	Férié
Nuggets de poulet	Ravioli aux 6 légumes	Roti de porc issu de porc LR sauce moutarde	Beignet de calamar sauce tartare	
Purée de pommes de terre		Boullgour bio	Haricots vert bio persillés	
Gouda bio	Biscuit	Tomme grise	Veche qui rit bio	
Mousse au chocolat	Compote pomme poire HVE	Ile flottante	Banane bio	

La modulation des produits laitiers dépend de la consommation sur votre restaurant, mais aussi de votre stock de laitages non consommés.

lundi 11 mai	mardi 12 mai	mercredi 13 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
Salade verte et croustons vinaigrette	Carottes bio râpées vinaigrette	Salade de riz bio à la tomate et mimiolette	Férié	Pont
Hachis parmentier	Cordon bleu	Pizza Reine cuisinée par nos chef		
Au bœuf bio	Chou fleur bio à la béchamel	Batavia et vinaigrette		
Emmental bio	Petit troc de la Laiterie de Montoire CE2	Biscuit bio		
Flan nappé vanille	Purée de pomme HVE	Fromage blanc sucré local de la laiterie de Montoire sur le Lohr		

La modulation des produits laitiers dépend de la consommation sur votre restaurant, mais aussi de votre stock de laitages non consommés.

lundi 18 mai	mardi 19 mai	mercredi 20 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
Concombre HVE vinaigrette	Tomate HVE vinaigrette aux fines herbes	Macédoine CE2 mayonnaise	Radis HVE à la crème de ciboulette	Crêpe emmental
Bolognaise de thon	Saucisse fumée	Aiguillettes de volaille sauce crème	Boulettes tomate mozzarella sauce aux épices espagnoles	Sauté de dinde BBC aux épices cajun
Radiatori locaux bio	Petits pois CE2 cuisinés	Pommes vapeur	Haricots verts CE2 persillés	Carottes au beurre CE2
Emmental râpé bio	Tomme blanche	Vache picon	Gouda bio	Chantilly
Mousse au chocolat au lait	Pomme bio	Crème dessert praliné	Flan nappé caramel	Fraises locales

La modulation des produits laitiers dépend de la consommation sur votre restaurant, mais aussi de votre stock de laitages non consommés.

lundi 25 mai	mardi 26 mai	mercredi 27 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
	Carottes bio râpées vinaigrette à l'échalote	Saucisson à l'ail	Salade iceberg vinaigrette	Salade de pâtes locales bio au pesto rouge
Férié	Dahi de lentilles bio	Pilon de poulet sauce romarin	Cheese burger	Poisson MSC meunière et citron
	Riz bio créole	Haricots verts bio persillés	Frites et ketchup et mayonnaise	Chou fleur CE2 à la béchamel
	Camembert bio	Petit moulé ail et fines herbes	Cookie	Suisse sucré
	Crème dessert vanille	Yaourt aromatisé	Milksheke chocolat banane	Fraises locales

La modulation des produits laitiers dépend de la consommation sur votre restaurant, mais aussi de votre stock de laitages non consommés.

Légende: indiquer votre nombre de portions à déduire

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements