



Planning de modulation de commandes en 5 éléments

Période du 1er juin au 3 juillet 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 01 juin	mardi 02 juin	mercredi 03 juin	jeudi 04 juin	vendredi 05 juin
Salade de pommes de terre	Duo tomates HVE et maïs vinaigrette	Carottes râpées bio vinaigrette	Macédoine CE2 mayonnaise	Concombre HVE vinaigrette
Boulettes de dinde sauce au romarin	Nuggets de blé	Sauté de porc BBC à l'estragon	Rôti de porc Label Rouge à la moutarde	Polsson blanc MSC gratiné au fromage
Carottes bio persillées	Brocolis bio persillés	Semoule bio	Lentilles bio locales au jus	Macaronis bio
Petit Tréo (local de laiterie de Montoire)	Cantal AOP	Chantilly	Edam bio	Crème anglaise
Yaourt aromatisé bio	Crème dessert vanille	Fraises locales	Banane bio	Gateau à la noix de coco

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

lundi 08 juin	mardi 09 juin	mercredi 10 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
Melon HVE	Taboulé oriental à la menthe (semoule bio)	Batavia vinaigrette	Betteraves bio vinaigrette	Tomates HVE et vinaigrette à l'huile d'olive
Omelette MEA	Embrincé de poulet à l'espagnole	Hachis	Poêlée de poisson MSC	Rougail de saucisses
Épinards CE2 et pommes de terre à la béchamel	Ratatouille	Parmentier de boeuf bio	Et tortis bio locales	Riz bio créole
Camembert bio	Suisse sucré	Chanteneige	Emmental râpé bio	Mimolette bio
Fromage blanc local sucré	Pomme HVE	Fruit à noyau	Flan au chocolat	Banane bio

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

lundi 15 juin	mardi 16 juin	mercredi 17 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
Pâté de campagne et comichon	Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette	Radis longs et beurre 1/2 sel	Carottes râpées bio vinaigrette	Salade de perles, tomates et maïs
Sauté de dinde BBC au curcuma	Gratin de torsades bio piperade et mozzarella	Haché au veau sauce tomate	Jambon blanc issu de porc Label Rouge	Poisson pané MSC et son citron
carottes CE2 persillées		Frites au four CE2	Purée de pommes de terre	Brocolis bio persillés
Yaourt nature sucré bio	Tomme noire IGP	Bûche de lait mélangé	Speculoos	Saint Nectaire AOP
Melon HVE	Compote de pommes HVE	Smoothie à la pêche	Fromage blanc sucré local	Fruit de saison

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

Mexique

lundi 22 juin	mardi 23 juin	mercredi 24 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
Tartinade d'oeufs MEA	Tomates HVE vinaigrette au Xérès	Melon HVE	Chips fortilles et son guacamole	Concombre HVE vinaigrette
Boulettes tomate mozzarella au thym	Rôti de porc Label Rouge mayonnaise	Pièce de poulet rôtie	Casseroles mexicaine	Colin MSC sauce citron
Haricots verts persillés bio	Frites CE2 au four	Printanière de légumes CE2	Et son riz	Purée de courgettes CE2
Vache qui rit bio	Brie	Carré de Ligueuil	Sablé	Emmental bio
Fruit de saison	Purée pomme banane	Liégeois chocolat	Salade de fruits exotiques	Banane bio

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

Pique-nique de fin d'année

lundi 29 juin	mardi 30 juin	mercredi 01 juillet	jeudi 02 juillet	vendredi 03 juillet
Carottes râpées bio vinaigrette	Melon HVE	Pastèque	Concombre HVE vinaigrette	Tomates cerise
Sauce bolognaise de boeuf bio	Cake cuisiné par nos chefs	Colin MSC sauce crème	Rôti de porc issu de porc Label Rouge et ketchup	Sandwich jambon de dinde fromage frais
Radiatori bio locales	Salade de pommes de terre, maïs et tomates	Semoule bio	Salade de haricots verts bio vinaigrette	Chips
Petit trio de la Laiterie de Montoire CE2	Edam bio	Vache picon	Pont Lévêque AOP	Purée de pommes à boire HVE
Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Yaourt aromatisé local de la ferme du Lieu Neuf	Abricots	Gateau aux pépites de chocolat préparé par nos chefs

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