



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 2 septembre au 5 novembre 2021



jeudi 02 septembre		vendredi 03 septembre	
Carottes locales râpées vinaigrette	Salade de pommes de terre local et maïs	Bolognaise de bœuf	Cordon bleu
Pâtes bio locales	Haricots verts persillés	Ptit Trôo local de la laiterie de Montoire	Petit moulé
Mousse au chocolat	Pomme locale		

lundi 06 septembre	mardi 07 septembre	mercredi 08 septembre	jeudi 09 septembre	vendredi 10 septembre
Betteraves bio vinaigrette	Melon	Batavia locale et vinaigrette	Taboulé à la menthe à la semoule bio	Tomates vinaigrette et maïs
Rôti de bœuf et ketchup	Lasagnes aux Lentilles locales et légumes	Chipolatas	Poisson pané	Poêlée de riz bio façon à la reine
Petits pois et carottes	Camembert	Flageolets	Ratatuille	aux allumettes de dinde
Crème anglaise locale	Compote de pommes	Vache picon	Mimolette	Brie
Gâteau au chocolat maison		Nectarine	Flan nappé caramel	Prune

lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	mercredi 15 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
Concombre local vinaigrette	Salade de haricots verts et thon au Gratin de pâtes bio locales	Tomates vinaigrette	Carottes locales râpées vinaigrette	Pâté de campagne et cornichon
Colombo de poisson	aux dés de jambon	Marmite de la mer	Boulettes de blé, tomate et mozzarella	Filet de poulet à la crème
Purée de brocolis et pommes de terre	Cotentin	Pommes de terre locales vapeur	Riz bio	Epinards béchamel
Ptit Trôo de la laiterie de Montoire local	Pomme locale	Yaourt nature sucré	Chantailou	Edam
Yaourt aromatisé		Eclair chocolat	Compote pomme fraise	Raisin

lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	mercredi 22 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
Salade coleslaw	Betteraves vinaigrette	Concombre vinaigrette	Salade de pommes de terre locale façon	Radis longs et son beurre
Rôti de porc	Raviolis de bœuf	Sauté de volaille au miel	Rôti de bœuf et son ketchup	Nuggets de blé et leur citron
Lentilles locales au jus	Emmental râpé	Semoule bio	Brocolis persillés	Carottes au beurre
Bûche de lait mélangé	Compote de fruits	Chanteneige	Yaourt aromatisé de la ferme du lieu neuf local	Fondou carré
Crème dessert vanille		Entremets vanille	Banane bio	Semoule au lait local

lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	mercredi 29 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 01 octobre
Salade de pâtes bio locales méridionale	Macédoine mayonnaise	Crêpe au fromage	Salade iceberg locale et vinaigrette	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive
Saucisse fumée	Omelette au fromage	Rôti de porc	Brandade	Pièce de poulet au jus
Haricots verts persillés	Pommes Rosti	Salsifis à la béchamel	de poisson	Chou fleur persillé
Petit moulé ail et fines herbes	Carré de l'Est	Bûchette de lait mélangé	Edam	Crème anglaise locale
Poire locale	Prune	Mousse au chocolat	Compote pomme banane	Gâteau au yaourt maison

Produit local Produit bio Produit labellisé

lundi 04 octobre	mardi 05 octobre	mercredi 06 octobre	jeudi 07 octobre	vendredi 08 octobre
Rillettes du Mans locales et cornichon	Taboulé à la menthe à la semoule bio	Salade coleslaw	Concombre local vinaigrette	Radis longs local et beurre
Rôti de dinde au curry	Tarte au fromage	Mijoté de poulet aux olives	Boulettes de porc à la dijonnaise	Nuggets de poisson et citron
Ratatuille	Salade verte locale	Purée de pommes de terre	Pommes noisette	Jeunes carottes persillées
Chanteneige	Biscuit sablé	Carré de Ligueil	Gouda	Yaourt nature sucré
Pomme locale	Crème dessert chocolat	Compote pommes poires	Raisin	Clafoutis aux cerises maison

lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	mercredi 13 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
Carottes locales râpées vinaigrette	Betteraves bio vinaigrette au fromage ail et fines herbes	Céleri local rémoulade	Beignets de chou fleur	Salade de tomates et maïs
Filet de poulet au camembert	Parmentier	Jambon sauce champignons	Poisson mariné à l'huile d'olive et citron	Boulettes de bœuf aux épices kebab
Semoule bio	aux lentilles locales	Riz bio créole	Tortis bio locales	Printanière de légumes
Brie	Chantailou	Tendre bleu	Fromage de chèvre affiné local	Crème anglaise locale
Flan nappé caramel	Poire locale	Pomme locale	Banane bio	Gâteau coco ananas fromage blanc

lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	mercredi 20 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
Céleri local rémoulade	Saucisson à l'ail	Carottes locales râpées vinaigrette	Potage de potiron	Salade iceberg locale et vinaigrette
Chipolatas	Pièce de poulet sauce basquaise	Côte de porc grillée	Nuggets de blé et citron	Lasagnes à la bolognaise
Coquillettes bio au beurre	Courgettes persillées	Pommes de terre au beurre	Haricots verts à l'huile d'olive	Bûchette de lait mélangé
Carré frais	Yaourt nature sucré	Camembert	Ptit Trôo de la laiterie de Montoire local	Compote de pommes
Mousse au chocolat	Pomme locale	Yaourt aux fruits	Raisin	

lundi 25 octobre	mardi 26 octobre	mercredi 27 octobre	jeudi 28 octobre	vendredi 29 octobre
Betteraves bio vinaigrette	Pâté forestier et son cornichon	Salade de blé carnaval	Macédoine mayonnaise	Râpé de carottes de carotte locale
Blanquette de poisson	Filet de poulet sauce paprika	Saucisse de Strasbourg	Omelette aux herbes	Rôti de sorcière sauce sanguinolente
Riz bio créole	Pennes bio	Gratin de chou fleur	Pommes Rosti	Tête de courge qui s'est pris une patate
Edam	Fromage portion	Brie	Yaourt nature sucré	Mimolette guilloitnée
Flan chocolat	Compote de fruits	Fruit frais	Fruit frais	La gourmandise des zombies

lundi 01 novembre	mardi 02 novembre	mercredi 03 novembre	jeudi 04 novembre	vendredi 05 novembre
Férié	Œuf dur mayonnaise	Champignons à la crème	Crêpe au fromage	Salade verte locale
	Boulettes de porc à la dijonnaise	Chili con carne	Poisson pané et son citron	Pâtes locales
	Jardinière de légumes	Emmental râpé	Epinards et pommes de terre à la crème	à la bolognaise végétale
	Petit suisse sucré	Flan nappé caramel	Cantafrais	Edam
	Fruit frais		Fruit frais	Compote de fruits

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

