



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 2 septembre au 22 octobre 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	jeudi 09 septembre	vendredi 10 septembre
Betteraves bio vinaigrette	Melon	Taboulé à la menthe à la semoule bio	Tomates vinaigrette et maïs
Roti de bœuf et ketchup	Lasagnes aux	Poisson pané	Poêlée de riz bio façon à la reine
Petits pois et carottes	Lentilles locales et légumes	Ratatouille	aux allumettes de dinde
Crème anglaise locale	Camembert	Mimolette	Brie
Gâteau au chocolat maison	Compote de pommes	Flan nappé caramel	Prune

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

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

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

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

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

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

Produit local **Produit bio** **Produit labellisé**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

