

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BAZOGE-MONTPINÇON

Menus du 8 avril au 10 mai 2024

	Du 08 au 12/04 sem 15 Ecole	Du 15 au 19/04 Sem 16 École	Du 22 au 26/04 Sem 17 Centre de loisirs	Du 6 au 10/05 Sem 19 Ecole
Lundi	Rillettes de porc Steak haché 100 % poulet et gnocchis Poires	Salade de pâtes froides Bourguignon petits pois Fromage Pommes	Betteraves râpées et pommes Riz bolognaise Fromage blanc bio de la ferme	Salade cervelas Gratin de pâtes au jambon Crème pâtissière
Mardi	<u>Menu Végétarien</u> Radis rose Lentilles corail et vertes riz légumes Semoule au lait et caramel	<u>Menu montagne</u> Soupe façon tartiflette Raclette Fromage blanc à la myrtille	Potage de légumes Quiche au jambon Banane	<u>Menu grand est</u> Flamenkuch Carbonade flamande/haricots verts Petits gâteaux façon Macarons de Nancy
Mercredi	Cake aux lardons Paupiettes Carottes fraîches et petits pois Fromage Trifle (fruits, fromage blanc et céréales)	<u>Menu Pyrénées</u> Gaspacho croustons Piperade poisson Fromage Gâteau basque	Taboulé Pommes de terre enroulées de lard et escalope de dinde A la crème et paprika Fromage Entremet caramel	Férialé
Jeudi	Soupe de légumes Chipolatas pâtes Fromage Compote	Tartines jambon beurre Poisson à la tomate PDT vapeur Fromage Glace	<u>Menu Bretagne</u> Salade riz colorée aux crevettes Gratin de chou-fleur poisson Crêpe	Férialé
Vendredi	<u>Menu de Méditerranée</u> Salade niçoise Ragout de poisson Polenta Tropézienne	Friands fromage Saucisses lentilles verte Salade de fruits	Salade de crudités Lasagne de bœuf Compote	<u>PONT</u>

Tous les plats sont
faits maison
(Y compris les
desserts sauf glace
et compote)

* Légumes bio :
Maraîcher Guidault
Commer

Viande française

Pain : Boulangerie
Esnault Aron

Fromages et
produits laitiers :
produits mayennais
ou bio et régions

Les menus
peuvent être
modifiés selon les
arrivages