

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

- Toutes nos viandes de bœuf servies sont d'origine française.
- Environ 40% des produits utilisés sont issus de l'agriculture biologique.
- Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant les possibilités du marché et les aléas des livraisons.

Lundi 2/11	Mardi 3/11	Jeudi 5/11	Vendredi 6/11
<p>Mousse de canard (cornichons)</p> <p>Gratiné de chou-fleur aux trois céréales</p> <p>Tomme de brebis</p> <p>Compote de pommes (biscuit)</p>	<p>Carottes râpées à la vinaigrette</p> <p>Poisson du marché au beurre nantais</p> <p>Riz thaï</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Salade de taboulé au quinoa</p> <p>Poulet fermier rôti (La Petite-Peltanche)</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fruit</p>	<p>Chiffonnade de salade aux œufs durs et emmental</p> <p>Fusilli ½ complet à la sauce bolognaise végétarienne</p> <p>Îles flottantes</p>
Lundi 9/11	Mardi 10/11	Jeudi 12/11	Vendredi 13/11
<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Emincé de dinde sauce aigre douce</p> <p>Petits pois aux carottes</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Macédoine de légumes aux œufs durs mayonnaise</p> <p>Dahl indien aux pommes de terre (plat végétarien)</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de betteraves cuites aux pommes</p> <p>Sauté de canard</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt fruité (Ferme des Trois-Chênes)</p>	<p>Filet de poisson meunière (citron)</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Tomme d'Anjou</p> <p>Fruit</p>
Lundi 16/11	Mardi 17/11	Jeudi 19/11	Vendredi 20/11
<p>Potage cultivateur</p> <p>Lasagnes aux légumes (végétarien)</p> <p>Lait</p> <p>Glace</p>	<p>Salade de chou chinois au fromage et au jambon</p> <p>Blanquette de dinde aux champignons</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de carottes à l'orange</p> <p>Poisson du marché sauce normande</p> <p>Trio de légumes</p> <p>Lait</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Hachis Parmentier</p> <p>Salade vinaigrette</p> <p>Buchette de chèvre</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>
Lundi 23/11	Mardi 24/11	Jeudi 26/11	Vendredi 27/11
<p>Filets de maquereaux à la tomate</p> <p>Sauté de porc au curry</p> <p>Blé parfumé</p> <p>Carré d'Entrammes</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Escalope de poulet au jus cuisiné</p> <p>Poêlée d'haricots verts aux pommes de terre</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Velouté de potimarron</p> <p>Merguez de bœuf (Ferme du Brûlay)</p> <p>Poêlée de légumes à l'orientale</p> <p>Chou à la vanille</p>	<p>Samoussa aux petits légumes</p> <p>Steak végétal aux lentilles blondes</p> <p>Crème dessert au chocolat (Ferme des Trois-Chênes)</p>