



Saint-Jean  
de Boisseau

## 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 28/09	Mardi 29/09	Jeudi 1 <sup>er</sup> /10	Vendredi 2/10
Salade de tomates à l'emmental Noix de joue de porc confites Coquillettes ½ complètes Crème au chocolat (ferme des Trois-Chênes)	Salade de riz sombrero Gratin d'épinards aux œufs durs Saint-Ursin d'Entrammes Fruit	Melon Sauté de bœuf aux petits pois cuisinés Lait Beignet au sucre	Brandade de cabillaud Salade vinaigrette Tomme de brebis Compote de fruits (biscuit)
Lundi 5/10	Mardi 6/10	Jeudi 8/10	Vendredi 9/10
Salade coleslaw Gigot d'agneau au jus cuisiné Frites Yaourt à la vanille	Salade de taboulé Escalope de poulet à la crème Haricots-beurre Fleurs-d'Anjou Fruit	Salade de pâtes tricolores au jambon et fromage Filet de poisson meunière (citron) Légumes du marché Lait Fruit	Chiffonnade de salade aux œufs, croûtons et fromage Poêlée de riz à l'espagnole (végétarien) Fromage blanc aromatisé
Lundi 12/10	Mardi 13/10	Jeudi 15/10	Vendredi 16/10
Rillettes de poulet rôti (cornichons) Anneaux d'encornets à la sauce tomate Céréales gourmandes Flan vanille nappé de caramel	Carottes râpées aux raisins secs Fingers végétaux aux 3 graines Poêlée de légumes Souvéron mayennais Compote de pommes (le Mas de l'Armandine)	Crêpe au fromage Jambon rôti au four Haricots blancs Fromage à tartiner Fruit	Lasagnes bolognaise gratinées au four Salade vinaigrette Lait Glace