


Menu cantine avril 2022



	Du 28/03 au 1 ^{er} avril	Du 04 au 08	Du 25 au 29
L u n d i	Macédoine de légumes Sauté de veau (viande mayennaise) Coquillettes (bio et local) Fromage d'Entrammes (bio et local) Fruits au choix*	Charcuterie Steack haché de bœuf (VFB) Poêlée de légumes* (bio et local) Yaourt aux fruits (bio et local)	 Salade piémontaise* Emincé de porc à la moutarde (viande mayennaise) Petits pois Fromage Fruits au choix*
M a r d i	Taboulé * Pilon de poulet (viande mayennaise) Carottes et pommes de terres* (bio et local) Fromage blanc sucré (bio et local) <i>Pain bio et local</i>	Carottes râpées* (bio et local) Risotto aux saucisses Salade verte* Flan nappé caramel	Menu végétarien Concombre* Hachis végétarien Salade verte* Camembert (bio et local) Fruits au choix*
M e r c r e d i	Salade de pomme de terre* Sauté de porc (viande mayennaise) Duo de haricots Mousse aux fruits	Betterave en salade* (bio) Dos de colin Pates spirales (bio et local) <i>Pâtisseries réalisées par les enfants du centre de loisirs</i>	Taboulé Crousty chicken (viande mayennaise) Purée de légumes* Fromage Fruits au choix*
J e u d i	Pizza Roti de porc (viande mayennaise) Poêlée de choux* Entremet chocolat/ noisette au lait bio de la ferme (local)	* Salade de haricots verts Emincé de poulet basquaise (viande mayennaise) Semoule (bio) <u>Yaourt (bio et local)</u>	Salade de blé* Escalope de dinde (viande mayennaise) Jardinière de légumes* Pâtisserie
V e n d r e d i	Betteraves et maïs (bio) Dos de colin sauce citron Blé (bio) Camembert (bio et local) Fruits au choix*	Menu végétarien Salade de pâtes au fromage* Nuggets de blé Petits pois, carottes Fromage Fruits au choix	Macédoine de légumes Filet de poisson frais Riz (bio) Yaourt (bio et local)

-Informations-

(*) Signifie que des légumes et fruits frais de saison entrent dans la composition du plat.

Les produits bio sont annoncés sous réserve d'un approvisionnement suffisant.

Les légumes bio prévus au menu sont majoritairement cultivés en Mayenne.

Les plats proposés au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir l'une des 14 substances répertoriées provoquant des allergies ou intolérances.

Menu self avril 2022



	Du 28/03 au 1 ^{er} avril	Du 04 au 08	Du 25 au 29
L u n d i	Macédoine de légumes ou <u>Céleri rémoulade*</u> (bio et local) Sauté de veau (viande mayennaise) Coquillettes (bio et local) Fromage d'Entrammes (bio et local) Fruits au choix*	Charcuterie Steack haché de bœuf (VFB) Poêlée de légumes* (bio et local) Yaourt aux fruits (bio et local)	Salade piémontaise* ou <u>Terrine de poisson</u> Emincé de porc à la moutarde (viande mayennaise) Petits pois Fromage Fruits au choix*
M a r d i	Taboulé * Pilon de poulet (viande mayennaise) Carottes et pommes de terres* (bio et local) Fromage blanc sucré (bio et local) <i>Pain bio et local</i>	Carottes râpées* (bio et local) ou <u>Avocat</u> Risotto aux saucisses Salade verte* Flan nappé caramel ou <u>Crème anglaise</u>	Menu végétarien Concombre* ou <u>Choux fleur mimosa*</u> Hachis végétarien Salade verte* Camembert (bio et local) Fruits au choix*
M e r c r e d i	Salade de pomme de terre* Sauté de porc (viande mayennaise) Duo de haricots Mousse aux fruits	Betterave en salade* (bio) Dos de colin Pâtes spirales (bio et local) <i>Pâtisseries réalisées par les enfants du centre de loisirs</i>	Taboulé Crousty chicken (viande mayennaise) Purée de légumes* Fromage Fruits au choix*
J e u d i	Pizza ou <u>Salade de riz*</u> Roti de porc (viande mayennaise) Poêlée de choux* Entremet chocolat/ noisette au lait bio de la ferme (local) ou <u>Yaourt aux fruits (bio et local)</u>	Salade de haricots verts ou <u>Salade verte et œufs</u> Emincé de poulet basquaise (viande mayennaise) Semoule (bio) <u>Yaourt (bio et local)</u>	Salade de blé* Escalope de dinde (viande mayennaise) Jardinière de légumes* Pâtisserie
V e n d r e d i	Betteraves et maïs (bio) ou <u>Pamplemousse*</u> Dos de colin sauce citron Blé (bio) Camembert (bio et local) Fruits au choix*	Menu végétarien Salade de pâtes au fromage* Nuggets de blé Petits pois, carottes Fromage Fruits au choix	Macédoine de légumes ou <u>Pamplemousse*</u> Filet de poisson frais Riz (bio) Yaourt (bio et local) ou <u>Petits suisses</u>

-Informations-

(*) Signifie que des légumes et fruits frais de saison entrent dans la composition du plat.

Les produits bio sont annoncés sous réserve d'un approvisionnement suffisant.

Les légumes bio prévus au menu sont majoritairement cultivé en Mayenne.

Les plats proposés au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir l'une des 14 substances répertoriées provoquant des allergies ou intolérances.