



Menu du mois de Septembre

Self



	Du 03 au 07	Du 10 au 14	Du 17 au 21	Du 24 au 28
L U N D I	Melon ou <u>Tomate vinaigrette</u> Chipolatas p. de terre rissolée Yaourt	Haricots verts, tomates, échalote. ou <u>Choux fleur sauce moutarde</u> Filet de poisson meunière Purée Fromage Fruit au choix	Betterave et œuf ou <u>Salade maïs thon</u> Dos de colin vapeur sauce à l'indienne Riz de Camargue (bio) Fromage Fruit au choix	Charcuterie Omelette fromage et p. de terre Haricots verts Petit suisse ou <u>Bavarois à la poire</u>
M A R D I	Taboulé Filet de poisson pané Petits pois carotte Fromage Compote de pommes	Salade Nantaise (concombre, p. de terre, mâche) Brochette de dinde Carottes persillées Fromage blanc <u>Yaourt</u>	Carotte et pomme râpée ou <u>Céleri rémoulade</u> Poulet rôti fermier Mayennais façon Basquaise (label rouge) Pommes de terre Flan nappé caramel ou <u>Crème Tiramisu</u>	Salade d'Automne (betterave, pomme, céleri, salade) ou <u>Macédoine</u> Emincé de porc (VF) Gratin de macaroni (bio) Fromage Fruit au choix
M E R C R E D I	Salade Crétoise (tomate, courgette, chèvre) Jambon blanc Purée Glace	Melon Nuggets de blé sauce tomate Tian de légumes Fromage Fruit	Feuilleté fromage Tranche de porc Petits pois Fruits en salade	Salade de riz Escalope de veau haché aux champignons Crumble de légumes Crème dessert
J E U D I	Macédoine bord de mer ou <u>Piémontaise au saumon</u> Spaghettis Bolognaise (VBF) Salade (bio et local) Fromage d'Entrammes (bio et local) Fruit au choix	Concombre et tomate (bio et local) Emincé de bœuf à la provençale (VBF) Pâtes Penne (bio) Flan chocolat au lait de la ferme (bio et local) ou <u>Petit suisse</u>	Tomate (bio et local) à la feta ou <u>Avocat</u> Steak de bœuf haché (VBF) Choux fleur béchamel Pâtisserie	Concombre vinaigrette (bio et local) ou <u>Radis</u> Casserole de poissons P. de terre à l'anglaise Yaourt de la ferme (bio et local)
V E N D R E D I	Tomate vinaigrette (bio et local) ou <u>Radis (bio et local)</u> Roti de dinde (VF) Poêlée de légumes (bio et local) Mousse chocolat ou <u>Yaourt</u>	Duo de carotte et céleri (bio et local) ou <u>Salade aux croutons</u> Roti de porc (VF) p. de terre (bio et local) Glace ou <u>Yaourt</u>	Pamplemousse ou <u>Salade sucrée salée au jambon blanc</u> Escalope végétale Gratin de légumes mayennais (bio et local) Fruit au choix	Salade de p. de terre ou <u>Coquillettes rouge et or</u> Cordon bleu de dinde (VF) Panaché de légumes Fruit au choix

-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 du mois de Septembre Maternelle



	<i>Du 03 au 07</i>	<i>Du 10 au 14</i>	<i>Du 17 au 21</i>	<i>Du 24 au 28</i>
<i>L U N D I</i>	Melon Chipolatas p. de terre rissolée Yaourt	Haricots verts, tomates, échalote. Filet de poisson meunière Purée Fromage Fruit au choix	Betterave et œuf Dos de colin vapeur sauce à l'indienne Riz de Camargue (bio) Fromage Fruit au choix	Charcuterie Omelette fromage et p. de terre Haricots verts Petit suisse
<i>M A R D I</i>	Taboulé Filet de poisson pané Petits pois carotte Fromage Compote de pommes	Salade Nantaise (concombre, p. de terre, mâche) Brochette de dinde Carottes persillées Fromage blanc	Carotte et pomme râpée Poulet rôti fermier Mayennais façon Basquaise (label rouge) Pommes de terre Flan nappé caramel	Salade d'Automne (betterave, pomme, céleri, salade) Emincé de porc (VF) Gratin de macaroni (bio) Fromage Fruit au choix
<i>M E R C R E D I</i>	Salade Crétoise (tomate, courgette, chèvre) Jambon blanc Purée Glace	Melon Nuggets de blé sauce tomate Tian de légumes Fromage Fruit	Feuilleté fromage Tranche de porc Petits pois Fruits en salade	Salade de riz Escalope de veau haché aux champignons Crumble de légumes Crème dessert
<i>J E U D I</i>	Macédoine bord de mer Spaghettis Bolognaise (VBF) Salade (bio et local) Fromage d'Entrammes (bio et local) Fruit au choix	Concombre et tomate (bio et local) Emincé de bœuf à la provençale (VBF) Pâtes Penne (bio) Flan chocolat au lait de la ferme (bio et local)	Tomate (bio et local) à la feta Steak de bœuf haché (VBF) Choux fleur béchamel Pâtisserie	Concombre vinaigrette (bio et local) Casserole de poissons P. de terre à l'anglaise Yaourt de la ferme (bio et local)
<i>V E N D R E D I</i>	Tomate vinaigrette (bio et local) Roti de dinde (VF) Poêlée de légumes (bio et local) Mousse chocolat	Duo de carotte et céleri (bio et local) Roti de porc (VF) p. de terre (bio et local) Glace	Pamplemousse Escalope végétale Gratin de légumes mayennais (bio et local) Fruit au choix	Salade de p. de terre Cordon bleu de dinde (VF) Panaché de légumes Fruit au choix

-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.