



Menu maternelle janvier 2021



	Du 4 au 8	Du 11 au 15	Du 18 au 22	Du 25 au 29
Lundi	Macédoine au thon ~ Burger (VBF)  Potatoes ~ Fruits au choix*	Salade de riz au gouda provençal (bio et local) ~ Poisson meunière Petits pois, carottes ~ Mousse au chocolat	Potage de légumes* (bio et local) ~ Sauté de bœuf (viande mayennaise) Semoule (bio) ~ Gouda (bio et local) ~ Compote de pomme	Soupe tomate vermicelle ~ Escalope de dinde (viande mayennaise) Haricots verts ~  Petits suisses
Mardi	Taboulé * ~ Sauté de porc (viande mayennaise) Gratin de chou fleur* ~ Flan nappé caramel ou Yaourt 	Crêpe au fromage ~  Chipolatas (viande mayennaise) Haricots blancs à la tomate (bio) ~ Fromage ~ Fruits au choix*	<i>Végétarien</i> Œuf mimosa ~ Nuggets de blé Jardinière de légumes* (bio et local)  ~ fromage blanc au lait de la ferme (bio et local)	Salade de haricots verts ~ Jambon sauce champignons (viande mayennaise) Macaronis (bio et local) ~ Fromage ~ Fruits au choix*
Mercredi	Salade de haricots verts ~ Tartiflette (VF) Salade verte* ~ Compote de fruits 	Salade de pâtes (bio et local) ~ Emincé de dinde à la tomate (viande mayennaise) Choux fleur poêlé ~ Fromage blanc	 Macédoine ~ Croque-monsieur Salade verte ~ Fruits au choix* 	<i>Végétarien</i> Salade coleslaw* (bio et local) ~ Steak de soja Petits pois ~ Clafoutis aux fruits de saison
Jeudi	Potage de légumes* (bio et local) ~ Filet de poisson frais Sauce aurore Blé (bio) ~ Camembert pasteurisé (bio et local) ~ Fruits au choix (bio et local)	<i>Végétarien</i> Potage de légumes* (bio et local) ~ Spaghettis (bio) végétale façon bolognaise Salade verte* ~ Flan à la vanille au lait de la ferme (bio et local) ou Yaourt au lait de la ferme (bio et local)	Salade de blé (bio) au thon* ~ Roti de porc (viande mayennaise) Purée de pomme ~ Brioche des rois Galette des rois (local) 	Potage de légumes* (bio et local) ~ Hachis Parmentier (VBF) Salade verte ~ Fromage ~ Fruits au choix*
Vendredi	Salade de pâtes (bio) italienne* ~ Pilon de poulet (viande mayennaise) Carottes et pomme de terre *(bio et local) ~ Yaourt au lait de la ferme (bio et local)	Charcuterie ~ Sauté de poulet au Boursin (viande mayennaise) Poêlée de légumes *(bio et local)  ~ Fromage ~ Fruits au choix*	Carottes râpées* (bio et local) ~ Filet de poisson frais Sauce beurre citron Riz (bio) ~ Fromage  ~ Fruits au choix*	Betteraves (bio) et maïs ~ Poisson pané Poêlée de légumes* (bio et local) ~ Yaourt aromatisé ou Ile flottante 

-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 janvier 2021



	Du 4 au 8	Du 11 au 15	Du 18 au 22	Du 25 au 29
Lundi	Macédoine au thon ~ Burger (VBF)  Patatoes ~ Fruits au choix*	Salade de riz au gouda provençal (bio et local) ~ Poisson meunière Petits pois, carottes ~ Mousse au chocolat ou Yaourt	Potage de légumes* (bio et local) ou Salade de pomme de terre au thon* ~ Sauté de bœuf (viande mayennaise) Semoule (bio) ~ Gouda (bio et local) ~ Compote de pomme	Soupe tomate vermicelle Ou salade de pâte au fromage (bio) ~ Escalope de dinde (viande mayennaise) Haricots verts ~  Petits suisses ou Yaourt sucré
Mardi	Taboulé * ~ Sauté de porc (viande mayennaise) Gratin de choux fleur* ~ Flan nappé caramel ou Yaourt 	 Crêpe au fromage ou Wrap de crudité* ~ Chipolatas (viande mayennaise) Haricots blancs à la tomate (bio) ~ Fromage ~ Fruits au choix*	<i>Végétarien</i> Œuf mimosa ou Pamplemousse* ~ Nuggets de blé Jardinière de légumes* (bio et local)  ~ fromage blanc au lait de la ferme (bio et local)	Salade de haricots verts Ou salade et œufs ~ Jambon sauce champignons (viande mayennaise) Macaronis (bio et local) ~ Fromage ~ Fruits au choix*
Mercredi	Salade de haricots verts ~ Tartiflette (VF) Salade verte* ~ Compote de fruits 	Salade de pâtes (bio et local) ~ Emincé de dinde à la tomate (viande mayennaise) Choux fleur poêlé ~ Fromage blanc	 Macédoine ~ Croque-monsieur Salade verte ~ Fruits au choix* 	<i>Végétarien</i> Salade coleslaw* (bio et local) ~ Steak de soja Petits pois ~ Clafoutis aux fruits de saison
Jeudi	Potage de légumes* (bio et local) ou Salade mancelle* ~ Filet de poisson frais Sauce aurore Blé (bio) ~ Camembert pasteurisé (bio et local) ~ Fruits au choix (bio et local)	<i>Végétarien</i> Potage de légumes* (bio et local) ou Salade de haricots verts ~ Spaghettis (bio) végétale façon bolognaise Salade verte* ~ Flan à la vanille au lait de la ferme (bio et local) ou Yaourt au lait de la ferme (bio et local)	Salade de blé (bio) au thon* ~ Roti de porc (viande mayennaise) Purée de pomme ~ Brioche des rois Galette des rois (local) 	Potage de légumes* (bio et local) ou Tartine de rilette de poissons ~ Hachis Parmentier (VBF) Salade verte ~ Fromage ~ Fruits au choix*
Vendredi	Salade de pâtes (bio) italienne* ~ Pilon de poulet (viande mayennaise) Carottes et pomme de terre *(bio et local) ~ Yaourt au lait de la ferme (bio et local)	Charcuterie ~ Sauté de poulet au Boursin (viande mayennaise) Poêlée de légumes *(bio et local)  ~ Fromage ~ Fruits au choix*	Carottes râpées* (bio et local) ou Choux fleur vinaigrette ~ Filet de poisson frais Sauce beurre citron Riz (bio) ~ Fromage  ~ Fruits au choix*	Betteraves (bio) et maïs ~ Poisson pané Poêlée de légumes* (bio et local) ~ Yaourt aromatisé ou Ile flottante 

-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.