



## Menus de la Restauration Scolaire

### Période du 1er septembre au 6 novembre 2022



jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre
Carottes locales bio râpées vinaigrette à l'échalote	Salade de pommes de terre local tomates et maïs
Bolognaise de bœuf	Cordon bleu
Pâtes bio locales	Haricots verts bio persillés au beurre
Ptit Trôo local de la laiterie de Montoire	vache qui rit bio
Yaourt aromatisé local	Pomme locale

  

lundi 05 septembre	mardi 06 septembre	mercredi 07 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre
Betteraves bio locale vinaigrette à l'échalote	Melon local	Batavia locale et vinaigrette aux herbes	Taboulé à la menthe à la semoule bio	Tomates vinaigrette et maïs
Roti de bœuf et ketchup	Lasagne bolognaise	Chipolatas	Poisson pané MSC	Gratin de pommes de terre local
Petits pois et carottes	végétarienne	Flageolets	Ratatouille	au chou fleur
Crème anglaise locale	Camembert bio	Vache qui rit bio	Mimolette bio	Brie
Brownie au chocolat maison	Compote de pommes local	Nectarine	crème dessert maïso au lait local	Prune

  

lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	mercredi 14 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
Concombre local vinaigrette à la ciboulette	Rillettes du Mans locales et cornichons	Tomates vinaigrette au basilic	Salade de haricots verts bio tomates au vinaigre balsamique	Carottes locales râpées vinaigrette à l'échalote
Colombo de poisson MSC	Gratin de pâtes bio locales	Bolognaise de thon	Boulettes de blé, tomate et mozzarella sauce tomate	Haut de cuisse de poulet local
Purée de brocolis et pommes de terre	aux dés de jambon	Pommes de terre locales vapeur	Riz bio au beurre	Frites
Ptit Trôo de la laiterie de Montoire local	Cotentin	Yaourt nature sucré bio et local	Chantailou	Petit pays local
Yaourt aromatisé local	Pomme locale	Eclair chocolat	Compote locale	Poire locale

  

lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	mercredi 21 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
Salade coleslaw au curry au carotte bio et local	Betteraves vinaigrette locales et bio	Concombre local vinaigrette à la ciboulette	Salade de pommes de terre locale façon piémontaise	Radis long local et son beurre 1/2 sel
Roti de porc	Raviolis de légumes	Wings de poulet	Rôti de bœuf et son ketchup	Nuggets de blé et leur citron
Lentilles locales au jus		Semoule bio sauce tomate	Brocolis bio persillés	Carottes bio au beurre
Buche de chèvre locale de la laiterie jacquin	Emmental bio	Chartenaise	Yaourt aromatisé de la ferme du lieu neuf local	Fondu carré
Mousse au chocolat	Compote de fruits	Entremets vanille au lait local	Banane bio	Semoule au lait local

  

lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	mercredi 28 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
Salade de pâtes bio locales méridionale	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive et balsamique	Crêpe au fromage	Salade iceberg locale et vinaigrette aux herbes	Macédoine mayonnaise
Saucisse fumée	Omelette au fromage maison	Rôti de porc au jus	Brandade	Pièce de poulet au jus local
Haricots verts biopersillés	Pommes Rosti	jardinière de légumes	de cabillaud MSC	Chou fleur bio persillé
Petit moulé ail et fines herbes	Carré de l'Est	Petit Pays local	Edam bio	Crème anglaise locale
Poire locale	Prune	Crème dessert vanille maison local	Compote pomme banane	Gâteau au yaourt maison

Produit local Produit bio Produit labellisé

lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	mercredi 05 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
oeuf dur mayonnaise	Taboulé à la menthe à la semoule bio	Salade coleslaw bio à l'indienne	Concombre local vinaigrette	Radis longs local et beurre
Rôti de dinde au curry	Tarte au légumes	Mijoté de poulet aux olives local	Boulettes de porc à la dijonnaise	Nuggets de blé et citron
Ratatouille	Salade verte locale	Purée de pommes de terre	Pommes noisette	Haricots beurre persillés
Chantenaise bio	Biscuit sablé bio	Carré de Ligueuil	Gouda bio	Yaourt nature sucré bio et local
Pomme locale	Crème dessert chocolat locale maison	Compote pommes locale	Raisin	Clafoutis aux cerises maison

  

lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	mercredi 12 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
Salade de pommes de terre locale et maïs	Betteraves bio vinaigrette locales	Duo tomates et maïs	Carottes râpées bio et locales	Céleri local rémoulade
Carbonnade de boeuf local	Parmentier	Sauté de porc local aux petits oignons	Poisson pané MSC et citron	Boulettes végétariennes aux épices kebab
Carottes persillées bio	aux lentilles locales	Riz bio	Tortis bio locales au beurre	Semoule au jus bio
Ptit Trôo de la laiterie de Montoire local	Vache qui rit bio	Tendre bleu	Fromage de chèvre affiné local	Crème anglaise locale
Flan nappé caramel	Poire locale	Pomme locale	Banane bio	Gâteau noix de coco maison

  

lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	mercredi 19 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
Chou blanc bio local à l'emmental	Saucisson à l'ail	Carottes locales râpées vinaigrette	Potage de potiron bio	Salade iceberg locale et vinaigrette
Saucisse fumée	Pièce de poulet sauce basquaise locale	Côte de porc grillée	Nuggets de blé et citron	Lasagnes à la bolognaise bio
Coquillettes bio et locales au beurre	Haricots verts bio à l'huile d'olive	Pommes de terre locales au beurre	Epinard béchamel	Fromage local de chèvre
Carré frais	Yaourt nature sucré bio et local	Camembert bio	Ptit Trôo de la laiterie de Montoire local	Compote de pommes locale
Mousse au chocolat	Pomme locale	Yaourt aux fruits local	Raisin	

  

lundi 24 octobre	mardi 25 octobre	mercredi 26 octobre	jeudi 27 octobre	vendredi 28 octobre
Betteraves bio vinaigrette	Rillettes label du Mans et cornichons	Salade de blé carnaval	Macédoine mayonnaise	C'œuf dur mayonnaise
Blanquette de poisson MSC	Filet de poulet sauce paprika	Saucisse de Strasbourg	Omelette bio maison	Boulettes de porc à la dijonnaise
Riz bio créole	Pennes bio	Gratin de chou fleur	Pommes Rosti	Jardinière de légumes
Edam bio	Fromage portion	Brie	Yaourt nature sucré local bio	fromage blanc bio sucré
Flan chocolat	Compote de fruits	Pomme locale	Poire locale	Raisin

  

lundi 31 octobre	mardi 01 novembre	mercredi 02 novembre	jeudi 03 novembre	vendredi 04 novembre
Râpé de cervelle de carotte locale		Champignon local à la crème	Crêpe au fromage	Salade verte locale
Rôti de sorcière sauce sanguinolente		Chili con carne	Poisson pané et son citron msc	Pâtes locales bio
Tête de courge qui s'est pris une patate	féric	Emmental râpé bio	Epinards et pommes de terre à la crème	à la bolognaise végétale
Mimolette guilloinée bio		Flan nappé caramel	Cantafrais	Edam bio
La gourmandise des zombies			Fruit bio	Compote de fruits

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

