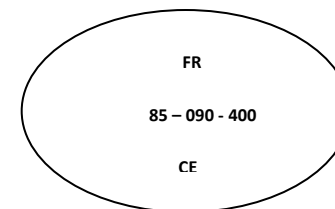




Menus du Lundi 02 Septembre au Vendredi 04 Octobre 2019



Lundi 02

Carottes râpées
Hachis Parmentier BIO
Salade verte
Yaourt BIO de BAZOGES en PAILLERS

Lundi 09

Feuille chêne/thon/maïs
Agneau sauce tomate
Semoule couscous
Fromage blanc de BAZOGES en PAILLERS

Lundi 16

Quiche Lorraine
Pilon de poulet
Carottes Vichy
Yaourt aromatisé de BAZOGES en PAILLERS

Lundi 23

Beurre de sardine
Sauté de porc de SEVREMONT
Céleri rave
Crème vanille

Lundi 30

Salade mâche / surimi
Torsades à la Carbonara
Salade
Flan chocolat

Mardi 03

Salade épicoeur de ST-MESMIN/ thon
Emincé de dinde
Petit-pois/carottes
Tome de MONTOURNAIS
Nectarine

Mardi 10

Salade strasbourgeoise
Œufs Florentine
Boursin
Fruit cru

Mardi 17

Salade Chou/lardons/mimolette
Pizza
Salade verte
Semoule au lait maison
Avec coulis de fruits

Mardi 24

Salade verte /œuf/thon
Blanquette de veau
Champignons/carottes
Chèvre frais St PIERRE du CHEMIN
Fruit de saison

Mardi 01/10

Salade épicoeur/thon/tomate
Sauté bœuf de SEVREMONT
Salsifis
Brie
Compote pomme

Jeudi 05

Betteraves de ST-PAUL en PAREDS
Rôti de porc de SEVREMONT
Moquette de Vendée
Entremet caramel

Jeudi 12

Rillettes de thon
Saucisse de SEVREMONT
Haricot-vert
Samos
Pomme BIO

Jeudi 19

Tomates en salade ST PAUL
Steak veau ST MESMIN
Frites
Tome de MONTOURNAIS
Compote pomme / fraise

Jeudi 26

Concombre / féta
Poulet Basquaise
Coquchette de ST-MESMIN
Eclair au chocolat

Jeudi 03

Pain de courgette
Cordon bleu frais ST MESMIN
Brunoise légumes
Petit Suisse

Vendredi 06

Mousson de canard
Filet Poisson frais
Beignet de brocolis
Edam
Banane

Vendredi 13

Melon de ST-PAUL
Filet Poisson frais
Pommes de terre vapeur
Petit pot glace
Eventail

Vendredi 20

Rillettes
Filet de poisson frais
Purée de courgette
Babybel
Raisin

Vendredi 27

Mousse de foie
Filet de poisson frais
Choux romanesco
Camembert BIO
Poire

Vendredi 04

Terrine campagne de SEVREMONT
Filet de poisson frais
Riz pilaf
Crumble fruits rouges



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas des approvisionnements

PRODUITS LOCAUX //// Poisson frais pêché en Atlantique

Menus réalisés à partir d'un plan alimentaire contrôlé par une diététicienne