

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 2 au 13 octobre 2023

Lundi 2



Betteraves *
Boulettes veggie
Purée de potiron
Suisses*



Mardi 3

Feuilleté au comté
Paupiettes de veau / Petits pois
Camembert
Compote



Mercredi 4



Macédoine
Steak haché / Haricots beurre
Yaourt à la vanille

Jeudi 5

Radis beurre
Kébab frites
Crème de fromage
Glace



Vendredi 6

Salade de tomates*
Poisson / Printanière de légumes
Emmental
Fruit de saison



Journée du goût : Spécialités de la Touraine

Lundi 9



Haricot beurre Mais
Jambon grill / Mogettes
Fromage de brebis
Pomme cuite à la confiture

Mardi 10

Taboulé
Poisson épinards béchamel
Mimolette
Fruit de saison



Vendredi 13

Salade de rillons et St Maure
Poulet à la Tourangelle
Pomme-de-terre persillées
Galette Bourguelloise de la
Boulangerie de Bourguel

Mercredi 11

Salade coleslaw
Lasagnes bolognaise / Salade
Mousse au chocolat



Jeudi 12

Salade de Blé lardons tomate
Sauté de lapin à la moutarde
Poêlée de légumes
Crème de fromage
Fruit de saison



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Menu Végétarien



Produit Label Rouge



Produit Douceur Angevine

*

Produits Locaux

Les fruits sont sélectionnés en fonction de la saison

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés (en fonction des arrivages, de problème d'approvisionnement, ou autre imprévu).

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 16 au 31 octobre 2023

Lundi 16

Pâtes jambon maïs
Poisson / Epinards à la crème
Fromage blanc



Mardi 17

Betteraves mimosa
Blanquette de dinde / Riz
Maasdam
Mousse de marrons



Mercredi 18

Haricots verts vinaigrette
Nuggets de blé
Purée de courgette
Crème de fromage *
Fruit de saison *



Jeudi 19

Carottes râpées *
Poulet / Petits pois
Liégeois chocolat



Vendredi 20

Potage de légumes
Langue de bœuf /
Céréales gourmandes
Gouda
Fruit de saison*



VACANCES DE LA TOUSSAINT

Lundi 23

Potage de tomate
Chipolatas et lentilles
Flan nappé au caramel

Mardi 24

Blé surimi tomate
Poisson / Jeunes carottes
Pâtisserie

Mercredi 25

Céleri rémoulade
Boule au bœuf / Haricot plats
Riz au lait



Jeudi 26

Pomme de terre* tomate*
emmental
Œuf sauce tomate semoule
Crème à la vanille



Vendredi 27

Chou fleur vinaigrette
Cordon bleu pâtes
Crème de fromage*
Glace



Lundi 30

Macédoine
Spaghettis végétariens /
Salade *
Chèvre *
Fruit de saison*



Mardi 31

Taboulé de la mer
Rôti de porc légumes
Crème de fromage
Salade de fruit



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés (en fonction des arrivages, de problème d'approvisionnement, ou autre imprévu).



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Menu Végétarien



Produit Label Rouge



Produit Douceur Angevine



Produits Locaux

Les fruits sont sélectionnés en fonction de la saison