

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 30 octobre au 10 novembre 2023

VACANCES DE LA TOUSSAINT jusqu'au 5 novembre

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



Mercredi 1 novembre

Férié



Jeudi 2 novembre

Potage de légumes
Steak haché—purée
Emmental
Fruit de saison*



Vendredi 3 novembre

Perles jambon maïs
Poisson carottes façon vichy
Fromage
Crème à la pistache



Lundi 6 novembre

Terrine de saumon
Poulet—pommes frites
Mimolette
Fruit de saison*



Mardi 7 novembre

Haricots vert vinaigrette
Sauté de porc normand—
Semoule
Yaourt



Mercredi 8 novembre

Potage tomate
Lasagnes épinards salade*
Chèvre*
Fruit de saison*



Jeudi 9 novembre

Potage Dubarry
Poisson ratatouille
Crème de fromage
Fruit de saison*



Vendredi 10 novembre

Salade verte mimolette croustons
Cassoulet
Panna cotta coulis de fruits



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

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 13 au 30 novembre 2023

Lundi 13 novembre

Potage butternut
Poisson / duo de courgettes
Pâtisserie *

Mardi 14 novembre

Carottes râpées * 
Pâtes carbonara salade *
Suisses aux fruits

Mercredi 15 novembre

Betteraves maïs 
Poulet au curry—Riz
Gouda 
Fruit de saison *

Jeudi 16 novembre

Velouté de carottes 
Tortilla de p-de-terre
Salade * 
Mousse au chocolat

Vendredi 17 novembre

Salade de blé, tomate* et thon 
Joue de porc / Haricots beurre
Crème de fromage
Fruit de saison* 

Lundi 20 novembre

Perles de la mer
Paupiette de veau 
Jeunes carottes
Liégeois aux fruits

Mardi 21 novembre

Céleri rémoulade 
Poisson p-de-terre vapeur
Emmental 
Compote

Mercredi 22 novembre

Rillettes de porc
Boudin blanc aux pommes
Camembert 
Fruit de saison*

Jeudi 23 novembre

Chou blanc aux lardons 
Langue de bœuf—Pâtes
Yaourt aromatisé

Vendredi 24 novembre

Potage de courgette 
Hachis végétal—Salade*
Semoule au lait

Lundi 27 novembre

Sardines au beurre
Steak haché—Petit pois carottes 
Crème de fromage 
Fruit de saison*

Mardi 28 novembre

Potage de légumes* vermicelle 
Œuf dur sauce tomate et
céréales gourmandes 
Crème caramel beurre salé

Mercredi 29 novembre

Chou fleur vinaigrette
Jambon grill—Gratin dauphinois
Crème chocolat 


Jeudi 30 novembre

P-de-terre jambon tomate 
Emincé de dinde haricots vert
Yaourt aromatisé

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