












Menu restaurant scolaire

		Entrée	Plat	Fromage	Dessert
Lundi	2	céléri* rémoulade	sauté de porc normand* courgettes poêlées		panna cotta
Mardi	3	 haricots verts vinaigrette	spaghettis bolognaise 	 maasdam	 fruit de saison*
Mercredi	4	concombres* à la crème	cabillaud sce hollandaise printanière de légumes	crème de fromage	compote
Jeudi	5	macédoine 	nuggets de blé gratin chou fleur	tome blanche	fruit de saison*
Vendredi	6	torti tomate maïs 	bœuf goulash purée p-de-terre*	fromage	 fruit de saison*
Lundi	9	betteraves vinaigrette	veau au chorizo flageolets	crème de fromage	pâtisserie
Mardi	10	tomates vinaigrette	sot l'y laisse riz		fromage blanc
Mercredi	11	radis* beurre  	steak hâché purée haricots verts 	emmental	 fruit de saison*
Jeudi	12	taboulé 	poisson pané carottes vichy		yaourt vanille 
Vendredi	13	chou fleur p-de-terre*	œuf dur épinards béchamel		fruit
Lundi	16	salade verte* tomate *croustons	tortellinis au fromage salade*		compote
Mardi	17	p-de-terre* lardons*	 colin julienne de légumes	mimolette	fruit de saison*
Mercredi	18	salade de tomates*	 poulet frites		suisses aux fruits
Jeudi	19	 carottes râpées	 chipolatas lentilles	 crème de fromage	 fruit de saison*
Vendredi	20	salade de la mer	cordons bleu haricots beurre		yaourt aromatisé 
Lundi	23	saucisson* à l'ail beurre 	 tomate farcie riz	fromage de brebis	 mousse framboise
Mardi	24	quinoa aux légumes	hachis végétal salade*	camembert	glaçe
Mercredi	25	concombres* à la crème	poisson meunière purée de brocolis	crème de fromage	fruit de saison*
Jeudi	26	 Férial			
Vendredi	27	 Pont de l'ascension			
Lundi	30	 piémontaise*	poulet coco petits pois 	crème de fromage 	compote 
Mardi	31	sardines au beurre	Paëlla 	gouda	fruit de saison*

Exceptionnellement, un menu peut être modifié en raison de problèmes techniques ou de rupture d'approvisionnement de certains produits

Les viandes sont d'origines françaises (principalement Pays de Loire, Bretagne) et européennes

* produits locaux et produits frais

 produit issu de "l'Agriculture Biologique"

Fruits de saison : kiwi, pomme, banane, fraise etc...

Menu végétarien

 produit "Label Rouge"

 produit "Douceur Angevine"