



VACANCES DE LA TOUSSAINT

Lundi 31 octobre

Potage des vampires
Spaghettis végétariens
Salade *
Chèvre *

Mardi 1 novembre

Férié



Mercredi 2 novembre

Œuf dur mayonnaise
Steak haché / Pâtes
Emmental
Fruit de saison*



Jeudi 3 novembre

Salade de perle, jambon, maïs
Hocki (poisson)/ carottes vichy
Crème à la vanille

Vendredi 4 novembre

Taboulé
Emincé de dinde / printanière de légumes
Crème de fromage
Compote

Lundi 7 novembre

Terrine de saumon
Chili con carné / riz
Yaourt **DA**

*Jus de pomme local d'Allonnes**



Mardi 8 novembre

Haricots vert vinaigrette
Blanquette de veau / purée de carotte*
Mimolette
Fruit de saison *



Mercredi 9 novembre

Velouté de tomate
Pâtes au fromage / salade *
Liégeois aux fruits



Jeudi 10 novembre

Surimi mayonnaise
Chipolatas / Flageolets
Fruit de saison *

Vendredi 11 novembre

Férié



**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 14 au 30 novembre 2022



Lundi 14 novembre

Potage butternut
Cabillaud / duo de courgettes
Camembert
Mousse au chocolat

Mardi 15 novembre

Carottes râpées*
Bœuf flamand / Pâtes
Crème au caramel

Mercredi 16 novembre

Betteraves*
Sauté de poulet* et poêlée de légumes
Tome blanche
Fruit de saison*



Jeudi 17 novembre

Velouté de carottes
Boulettes végétales / petits pois
Fromage blanc aux coulis de fruits rouges



Vendredi 18 novembre

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

Lundi 21 novembre

Saucisson à l'ail
Dos de cabillaud / Epinards béchamel
Emmental
Compote

Mardi 22 novembre

Chou blanc aux lardons
Langue de bœuf / Pomme de terre vapeur*
Semoule au lait*

Mercredi 23 novembre

Macédoine
Boudin blanc aux pommes
Pâtisserie

Jeudi 24 novembre

Salade de pomme de terre, jambon et tomate
Emincé de dinde / haricots verts
Entremet au chocolat



Vendredi 25 novembre

Potage de courgette
Hachis végétal / Salade*
Yaourt aromatisé



Lundi 28 novembre

Potage de légumes* vermicelle
Cordon bleu / Frites
Crème de fromage
Fruit de saison*

Mardi 29 novembre

Salade strasbourgeoise
Colin / Chou romanesco
Panna cotta coulis de fruits

Mercredi 30 novembre

Potage de bolets
Jambon grill / Gratin de pommes de terre
Petit suisse aux 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