



Au menu des Restaurants scolaires

	Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
	Melon ou Pastèque	Filet de maquereau tomate ou Filet de sardine	Tomates "BIO" vinaigrette ou Concombres "BIO" vinaigrette	Salade de tomates ou Carottes et céleri râpés "bio"	Buffet de crudités "BIO"
	Paupiette de veau	Rôti de porc moutarde salade verte	Steack haché	Aiguillettes de poulet Basquaise	Filet de poisson meunière
	Haricots beurre	Duo de choux "BIO"	Pâtes "BIO"	Printanière de légumes	Boulgour "BIO"
	Tommette de Savoie "BIO"	Mini babybel / comté	Cantal	Mimolette / Boursin nature	Assortiment de fromages
	Pomme BIO d'Herbignac	Pâtisseries	Fruits	Semoule* ou Maïzena*	Fruits
	Gaufre/Nutella				



Au menu des Restaurants scolaires

	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
	Salade pommes de terre, museau, tomates, vinaigrette ou Salade de blé "BIO"	Melon ou Pastèque	Mousse de canard	Buffet de crudités "bio"	Salade marco polo (pâtes, surimi, poivrons, tomates, mayonnaise) ou Salade piémontaise
	Cordon bleu de dinde sauce tomate	Filet de poisson	Sauté de dinde	Emincé de bœuf	œuf poché sauce aurore
	Carottes au jus	Riz "BIO"	Haricots verts "BIO"	Pommes sautées	Mélange de légumes "bio"
	Coulommiers / samos	Six de savoie / Brie	Kiri	Saint-Paulin / mini chavroux	Assortiment de fromages
	Crème dessert chocolat "Bio" ou Crème dessert vanille "BIO"	Fruits	Far breton	Pomme cuite au four ou Poire au sirop	Fruits
	Yaourt/biscuit				



Au menu des Restaurants scolaires

Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Courgettes "BIO" à la grecque ou Macédoine vinaigrette	Riz "BIO" mexicain(maïs,haricots rouges,petits-pois, carottes, poivrons) ou Riz "BIO" niçois	Tomates"BIO"	Melon ou Pastèque	Buffet de crudités"BIO"
Brochette de dinde/sauce tomate	Sauté de veau à l'ananas	Crêpinette de porc	Cheeseburger	Filet de poisson
Semoule "BIO"	Printanière de légumes	Pâtes "BIO"	Frites	Courgettes"BIO" sautées au beurre
Tomme noire / Pik et croq	Curé Nantais / Emmental	Mini leerdammer	Chanteneige/ Cantal	Assortiment de fromages
Fruits	Fromage blanc aux fruits * ou Fromage blanc sucré*	Mousse chocolat	Glace	Tarte poire bourdaloue
Yaourt/biscuit				



Au menu des Restaurants scolaires

	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
	Melon ou Pamplemousse au sucre	Soufflé jambon/fromage	Quiche lorraine	Buffet de crudités "BIO"	Friands au fromage ou Feuilleté dubarry
	Lasagne Bolognaise "maison"	Omelette paysanne(lardons, champignons, oignons)	Sauté de bœuf "viande de brière"	filet de poisson sauce citron	Rôti de dinde
	Salade verte BIO	Pommes sautées	Poêlée de légumes "BIO"	Pommes de terre nouvelle	Julienne de légumes "maison"
	Petit suisse / Camembert	Chèvre bûchette / Vache qui rit	Chavroux	Tartare / Chamois d'or	Assortiment de fromages
	Fruits	Compote de fruits "maison"	Fruits	Liégeois chocolat ou Liégeois café	Yaourts aux fruits * ou Yaourts sucré*
	Brioche/chocolat/jus de fruits				

* PRODUITS LAITIERS A BASE DE LAIT DU GAEC DE MEZERAC A SAINT-LYPHARD