

NOUVEAU NUMERO DE TELEPHONE 02.43.91.10.48

MENUS DU 3 SEPTEMBRE AU 19 OCTOBRE 2018

Lundi 3 septembre Tomates ● Hachis parmentier ● ● ● Salade ● Salade de fruits ●	Mardi 4 septembre Tagliatelle ● / Surimi ● Escalope de dinde ● Haricots verts ● Bouillie au chocolat ●	Jeudi 6 septembre Piémontaise ● ● ● Saucisse ● Petits pois ● Petit suisse ●	Vendredi 7 septembre Melon ● Croque-monsieur ● ● ● Salade ● Crème vanille ●
Lundi 10 septembre Concombre ● Rôti de porc ● Gratin courgettes ● / P de T ● Riz au lait ● ●	Mardi 11 septembre Chou ● / lardons ● / Gruyère ● Carbonate Flamande ● Semoule ● Raisin ●	Jeudi 13 septembre Rillettes de sardines ● Poulet basquaise ● Ratatouille ● / P de T ● Yaourt ●	Vendredi 14 septembre Carottes râpées ● Poisson ● Riz ● Camembert ● / Poire au sirop ●
Lundi 17 septembre Céleri rémoulade ● Blanquette de veau ● Boulgour ● Crème renversée ●	Mardi 18 septembre Betterave ● Pâtes bolognaises ● ● Fromage ● Compote ●	Jeudi 20 septembre Riz ● / Thon ● / Maïs ● Rôti de dinde ● Haricots beurre ● Crème au chocolat ●	Vendredi 21 septembre Salade ● / Œufs ● Sauté de porc ● Haricots blancs ● Fromage ● / Pomme ●
Lundi 24 septembre Tomates ● Escalope de porc ● Gratin dauphinois ● Crème anglaise ●	Mardi 25 septembre Tendre perle ● / petits légumes ● Sauté de dinde ● Jardinière de légumes ● ● Fromage ● / Fruits au sirop ●	Jeudi 27 septembre Macédoine ● Poisson ● P de T vapeur ● Bouillie au chocolat ●	Vendredi 28 septembre Concombre ● Emincé de bœuf ● Frites ● Fromage ● / Gâteau anniv ●
Lundi 1 octobre Tagliatelle ● / Surimi ● Escalope de dinde ● Petits pois ● Fromage ● / Compote ●	Mardi 2 octobre Carottes râpées ● Lasagnes ● ● ● Fromage ● Pêches au sirop ●	Jeudi 4 octobre Chou ● / Lardons ● / gruyère ● Quiche lorraine ● ● ● Salade ● Crème à la vanille ●	Vendredi 5 octobre Pâté ● Rôti de porc ● Haricots verts ● Riz au lait ● ●

Semaine du goût du 8 au 12 octobre

Lundi 8 octobre	Mardi 9 octobre	Jeudi 11 octobre	Vendredi 12 octobre
Menu	Menu	Menu	Menu
Rouge	Vert	Jaune	Orange
Lundi 15 octobre	Mardi 16 octobre	Jeudi 18 octobre	Vendredi 19 octobre
P de T ● / Thon ● / Mais ● Emincé de bœuf ● Haricots beurre ● Crème anglaise ●	Salade ● / œufs ● Sauté de porc ● Boulgour ● Fromage ● / Raisin ●	Macédoine ● Sauté de dinde ● Pâtes ● Crème au chocolat ●	Tendre perles ● / Petits légumes ● Tartine savoyarde ● ● ● Salade ● Gâteau anniv ●

Un repas équilibré se compose de 4 produits évoquant une famille alimentaire

- Fruits ou légumes
- Viande, poisson, œuf
- Féculents
- Produits laitiers

Menu établi selon le GEMRCN (groupe étude de marché de la restauration collective et nutritionnelle)

Les fruits et légumes en vert sont des produits de saison

Les viandes et les légumes sont des productions locales :
 Viande de porc : Ferme de La Corbinière à Soulgé sur Ovette
 Viande de bœuf et veau : Ferme de Joignon à Gesnes
 Viande de volaille : label rouge de Loué
 Légumes et pommes : Ferme de La Boulonnaire à Grez en Bouère

Sous réserve de toute modification

Tous les derniers vendredis de chaque mois, les enfants nés dans le même mois, soufflerons leurs bougies.