

# MENUS DU 2 SEPTEMBRE AU 18 OCTOBRE 2019

<b>Lundi 2 septembre</b> Tagliatelle ● / Surimi ● Escalope de dinde ● Haricots verts ● Kiri ● / Glace ●	<b>Mardi 3 septembre</b> Concombre ● Hachis Parmentier ● ● ● Salade ● Salade de fruits maison ●	<b>Jeudi 5 septembre</b> Piémontaise ● ● ● Saucisse ● Petits pois ● Bouillie au chocolat ●	<b>Vendredi 6 septembre</b> Melon ● Croque-monsieur ● ● ● Salade ● Petit suisse ●
<b>Lundi 19 septembre</b> Tomates ● Rôti de porc ● Gratin courgettes ● / P de T ● Riz au lait ● ●	<b>Mardi 10 septembre</b> Chou ● / lardons ● / Gruyère ● Bourguignon ● Semoule ● Raisin ●	<b>Jeudi 12 septembre</b> Rillettes de sardines ● Poulet basquaise ● Ratatouille ● / Pâtes ● Yaourt ●	<b>Vendredi 13 septembre</b> Carottes râpées ● Poisson ● P de T vapeur ● Camembert ● / Poire au sirop ●
<b>Lundi 16 septembre</b> Céleri rémoulade ● Rôti de dinde ● Haricots beurre ● Crème vanille ●	<b>Mardi 17 septembre</b> Betterave ● Pâtes bolognaise ● ● Fromage ● Compote ●	<b>Jeudi 19 septembre</b> Riz ● / Thon ● / Maïs ● Emincés de veau ● Haricots blancs ● Crème au chocolat ●	<b>Vendredi 20 septembre</b> Salade ● / Œufs ● Sauté de porc ● Boulgour ● Fromage ● / Pomme ●
<b>Lundi 23 septembre</b> Concombre ● Escalope de porc ● Gratin dauphinois ● Crème anglaise ●	<b>Mardi 24 septembre</b> Tendre perle ● / petits légumes ● Sauté de dinde ● Jardinière de légumes ● ● Fromage ● / Fruits au sirop ●	<b>Jeudi 26 septembre</b> Macédoine ● Poisson ● Riz ● Crème renversée ●	<b>Vendredi 27 septembre</b> Melon ● Emincé de bœuf ● Frites ● Fromage ● / Gâteau anniv ●
<b>Lundi 30 septembre</b> Strasbourgeoise ● ● ● Couscous de poulet ● Et ses légumes ● Fromage ● / Compote ●	<b>Mardi 1 octobre</b> Tomates ● Lasagnes ● ● ● Fromage ● Pêches au sirop ●	<b>Jeudi 3 octobre</b> Chou ● / Dés jambon ● / Gruyère ● Quiche lorraine ● ● ● Salade ● Bouillie au chocolat ●	<b>Vendredi 4 octobre</b> Pâté ● Rôti de porc ● Haricots verts ● Riz au lait ● ●

## Semaine du goût du 7 octobre au 11 octobre

<b>Lundi 7 octobre</b> <b>Menu vert</b> Pâtes verte ● / Avocat ● Emincé de veau ● Petits pois ● Crème pistache ●	<b>Mardi 8 octobre</b> <b>Menu rouge</b> Betteraves ● Chili Corn carne ● ● Babybel ● Raisin rouge ●	<b>Jeudi 10 octobre</b> <b>Menu jaune</b> Carottes râpées jaune ● / Maïs ● Poisson curry ● Riz or ● Crème vanille ●	<b>Vendredi 11 octobre</b> <b>Menu blanc</b> Céleri rémoulade ● Escalope à la crème ● Pâtes ● Fromage blanc ●
<b>Lundi 14 octobre</b> Salade ● / Œufs ● Sauté de porc ● Boulgour ● Crème anglaise ●	<b>Mardi 15 octobre</b> Tagliatelle ● / Surimi ● Bourguignon ● Printanière de légumes ● Yaourt nature ●	<b>Jeudi 17 octobre</b> Macédoine ● Sauté de dinde ● Pâtes ● Crème au chocolat ●	<b>Vendredi 18 octobre</b> 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  
 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.*