



RESTAURANT SCOLAIRE DE JOUÉ L'ABBÉ

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2019

L'équipe du
Restaurant scolaire
Municipal vous
souhaite une belle
Rentrée 2019-2020



LUNDI 02

Salade verte & petits
lardons/emmental
Emincé de volaille
Sauce curry &
Coquillettes au beurre
Glace Timbale Vanille Bio
Goûter : Compote + biscuit

MARDI 03

Tomates/Mozzarella
Poulet Fermier/Petits pois &
Carottes
Fruits Frais de Saison
Goûter : Pain & confiture

JEUDI 05

Pastèque en dés
Côtes de porc
Courgettes poêlées
gratinées
Tarte fine aux pommes
**Goûter : Paniers Yoplait
aux Fruits mixés**

VENDREDI 06

Carottes râpées
Meunière de Filets de Colin
citronné / Pommes de terre
Vapeur au beurre persillée
Entremets Maison Pistache
Goûter : Banane

LUNDI 9

Pamplemousse Rose
Roti de bœuf
Haricots verts
Cône Glacé Caramel Beurre
Salé
**Goûter : Câlins sur lit de
fruits Fraise-pêche Yoplait**

MARDI 10

Cœurs d'artichaut
vinaigrette
Sauté de porc aux petits
légumes du jardin cuisinés
Entremets maison Vanille
Goûter : Compote + biscuits

JEUDI 12

Radis / beurre
Aiguillette de filet de colin
d'Alaska à la sauce
citronnée - Riz basmati
Fruits frais de saison
Goûter : Pain & confiture

VENDREDI 13

Rillettes / cornichons
Escalope de dinde à la crème
Pâtes au gruyère
Salade de fruits
Goûter : Flan aux œufs

LUNDI 16

Saucisson à l'ail
Filet de Merlu Blanc
sans peau ni arête
Epinards à la crème
Fruits frais de saison
**Goûter : Petits Filous Bio au
chocolat**

MARDI 17

Betteraves crues en salade
Chipolatas / Purée maison
Salade verte & Camembert
Carré de chocolat au lait
Goûter : Banane

JEUDI 19

Concombre à la crème
Spaghettis à la viande de
bœuf fermier haché en
sauce bolognaise
Entremets Citron
**Goûter : Compote de fruits
+ biscuits**

VENDREDI 20

Riz au thon façon « Niçoise »
Jambon fermier fumé grillé
Ratatouille Maison
Tarte pommes/Rhubarbe
Goûter : Pain Confiture

LUNDI 23

½ Œufs durs mayonnaise sur
lit de laitue fraîche
Saucisse Charcutière de la
Ferme / Haricots blancs
sauce tomate
Raisin de saison
**Goûter : Petits Filous Bio à la
Fraise**

MARDI 25

Melon en dés
Bœuf Carottes aux
Champignons de Paris
Barre glacée MARS
Goûter : Fruit + biscuits

JEUDI 27

Tomates aux échalotes
Aiguillette Fish and Chips
de Cabillaud / Frites
Maison
Fruits frais de saison
**Goûter : Yop à boire à la
fraise + biscuits**

VENDREDI 28

Miettes de thon
à l'huile et au citron
Roti de Porc fermier
& Gratin de Chou-Fleur
Entremets maison Praliné
**Goûter : Pain + Tartare Noix
Calcium + Vitamine D**



Origine des produits :

- Porc : Mme CHAMP CLOU - Souillé ; La Ferme de la Forge à Marolles les Braults
- Bœuf : Mr DULUARD - St Mars sous Ballon ; La Ferme de la Forge à Marolles les Braults
- Volaille : Maison CHAMPION - Tennie ; La Ferme de la Forge à Marolles les Braults
- Légumes : Ferme de la Muzerie (BIO) et Mr DAVID Soulligné sous Ballon, Le petit Potager (Le Mans)
- Laitage BIO: GAEC Bio Avenir - Spay
- Oeufs: la Ferme de la Forge à Marolles les Braults
- Laitage et poisson : Pomona Passion Froid Touraine
- Pain : Boulangerie Poirier - Soulligné sous Ballon





Origine des produits :

- **Porc** : Mme CHAMPCLOU - Souillé ; La Ferme de la Forge à Marolles les Braults
- **Bœuf** : Mr DULUARD - St Mars sous Ballon ; La Ferme de la Forge à Marolles les Braults
- **Volaille** : Maison CHAMPION - Tennie ; La Ferme de la Forge à Marolles les Braults
- **Légumes** : Ferme de la Muzerie (BIO) et Mr DAVID Soulligné sous Ballon, Le petit Potager (Le Mans)
- **Laitage BIO**: GAEC Bio Avenir – Spay
- **Oeufs**: la Ferme de la Forge à Marolles les Braults
- **Laitage et poisson** : Pomona Passion Froid Touraine
- **Pain** : Boulangerie Poirier - Soulligné sous Ballon

