




# RESTAURANT SCOLAIRE de JOUE L'ABBÉ

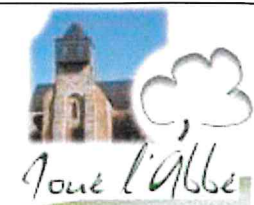
## MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2019



<p><b>LUNDI 30/9</b> Concombre à la crème Côtes de porc / Pâtes au beurre Raisin de saison</p> <p>Goûter : Pain - confiture de lait « bio avenir »</p>	<p><b>MARDI 01/10</b> Maquereaux au vin blanc Sauté de volaille Courgettes poêlées Gâteau Maison chocolat</p> <p>Goûter : Compote de fruits + biscuits</p>	<p><b>JEUDI 03/10</b> Saucisson à l'ail / beurre Filet de colin Gratin de chou-fleur Mousse au citron Nestlé</p> <p>Goûter : Banane</p>	<p><b> VENDREDI 04/10</b> Tarte aux légumes de saison Bœuf carottes Salade de fruits</p> <p>Goûter : Pain beurre chocolat</p>
<p><b>LUNDI 07</b> Tomates / Mozarella Rôti de bœuf Frites Maison Pruneaux au sirop</p> <p>Goûter : Flan Pâtissier</p>	<p><b>MARDI 08</b> Rillettes Sarthoise / cornichons Saumonette citronnée Ratatouille Maison de saison Mousse au chocolat Noir Nestlé</p> <p>Goûter : Compote de pomme Bio de la ferme et biscuit</p>	<p><b>JEUDI 10</b> Salade de Betterave crue Sauté de volaille au façon chasseur Tarte fine maison aux pommes</p> <p>Goûter : Viennois vanille caramel</p>	<p><b> VENDREDI 11</b> Tagliatelles aux dés de lardons et à la Carbonara Salade verte et St Paulin Fruits de saison</p> <p>Goûter : « Croc'lait » sur Tartine pain</p>
<p><b>LUNDI 14</b> Salade d'endives aux Noix Saucisse Charcutière Lentilles vertes cuisinées Poire ou Pomme de saison</p> <p>Goûter : Mousse au chocolat au lait Nestlé</p>	<p><b>MARDI 15</b> Salade de lardons et emmental en dés Pavé de saumon rose sauvage du pacifique Gratin d'épinards Dessert Nestlé au café</p> <p>Goûter : Beignets fourrés Aux fruits</p>	<p><b>JEUDI 16</b></p>  <p><b>THEME : ORIENT</b> Couscous au Poulet Semoule &amp; légumes à couscous (pois chiches, carottes, courgettes, poivrons, navets...) Gâteau oriental aux zestes d'orange</p> <p>Goûter : Yaourt nature + biscuits</p>	<p><b> VENDREDI 17</b> Soupe de Potiron Rôti de Porc et Purée pomme de terre Maison Crème de Marrons La Laitière</p> <p>Goûter : Compote fruits / biscuit</p>



**BONNES VACANCES & RDV à la Rentrée : Lundi 4 Novembre 2019 !**



### Origine des produits :

- Porc : Les Jenvries à Souillé ou La Ferme de la Forge à Marolles les Braults
- Bœuf : Mr DULUARD à St Mars sous Ballon ou La Ferme de la Forge à Marolles les Braults
- Volaille : Maison CHAMPION à Tennie ou La Ferme de la Forge à Marolles les Braults
- Fruits et Légumes : Ferme de la Muzerie (BIO) et Mr DAVID Soulligné sous Ballon ou Le petit Potager (Le Mans)
- Laitage BIO : Gaec Bio Avenir - Spay
- Laitage et poisson : Pomona Passion Froid
- Pain : Boulangerie Poirier - Soulligné sous Ballon

