




RESTAURANT SCOLAIRE de JOUÉ L'ABBÉ

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2018



<p>LUNDI 01</p> <p>Concombre à la crème Côtes de porc / Pâtes au beurre Fruits de Saison</p> <p>Goûter : Pain - confiture de lait « bio avenir »</p>	<p>MARDI 02</p> <p>Maquereaux au vin blanc Sauté de volaille Courgettes poêlées Gâteau fait Maison</p> <p>Goûter : Compote de fruits + biscuits</p>	<p>JEUDI 04</p> <p>Salade de Tomates Rôti de bœuf Frites Maison Semoule de riz au lait</p> <p>Goûter : Banane</p>	<p> VENDREDI 05</p> <p>Saucisson à l'ail / beurre Filet de colin Gratin d'Épinards Bâtonnet glacé Noisettes</p> <p>Goûter : Petits suisses nature/sucre</p>
<p>LUNDI 08</p> <p>Carottes râpées Blanquette de veau Champignons de Paris et Pomme de terre Eclair au Chocolat</p> <p>Goûter : Flan Pâtissier</p>	<p>MARDI 09</p> <p>Rillettes Sarthoise / cornichons Saumonette citronnée Ratatouille Maison de saison Salade de Fruits Frais</p> <p>Goûter : Pain beurre chocolat</p>	<p>JEUDI 11</p> <p>Salade de Betterave crue Saucisse Charcutière Lentilles vertes cuisinées Tarte au chocolat</p> <p>Goûter : Yaourt BIO fermier aromatisé de la Ferme</p>	<p> VENDREDI 12</p> <p>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>LUNDI 15</p> <p>Pâté de campagne fermier Sauté de dinde au curry Gratin dauphinois Poire ou Pomme de saison</p> <p>Goûter : Petits filous aux fruits + biscuits</p>	<p>MARDI 16</p> <p>Mini Pizza royale Dos de colin lieu sans peau sans arête sauce à la tomates & poêlée légumes à couscous (pois chiches, carottes, courgettes, poivrons, navets...) Fromage blanc BIO nature</p> <p>Goûter : Beignets fourrés</p>	<p>JEUDI 18</p> <p>THEME : « L'ALSACE »</p>  <p>Betteraves blanches douces veinées de rouge en vinaigrette Choucroute Alsacienne avec $\frac{1}{2}$ Saucisse de Strasbourg et $\frac{1}{2}$ de Francfort, $\frac{1}{2}$ tranche de saucisson à l'ail, $\frac{1}{2}$ poitrine fumée, Pomme de terre Crêpe à l'Alsacienne</p> <p>Goûter : Yaourt nature + biscuits</p>	<p> VENDREDI 19</p> <p>Salade verte et lardons en dés Poulet Fermier rôti et Purée pomme de terre Maison Fruits de saison (raisin)</p> <p>Goûter : Compote fruits / biscuit</p>



RDV à la Rentrée : le Lundi 5 Novembre 2018 !



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





RESTAURANT SCOLAIRE de JOUÉ L'ABBÉ

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2018



Alsaceterroir

Vous faites notre histoire, faites le savoir

Crêpes à l'alsacienne

👑👑👑 recette facile

Ingrédients

300 g de farine,
50 g de beurre,
6 à 8 œufs,
1/4 l de lait,
huile,
sel

Préparation

Dressez la farine en fontaine dans une terrine, ajoutez les œufs battus avec le lait et le sel, travaillez bien la pâte.

Chauffez l'huile et le beurre dans une poêle, recouvrez le fond de pâte et laissez cuire à feu doux.

Retournez la crêpe et laissez dorer l'autre côté.

Servez aussitôt avec de la compote de fruits, du fromage blanc sucré, du sucre.



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

