

# MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2018

----

## RESTAURANT SCOLAIRE DE JOUE L'ABBÉ

L'équipe du Restaurant scolaire municipal vous souhaite une belle rentrée 2018-2019 !

# RENTREE SCOLAIRE 2018/2019

<p><b>LUNDI 03</b></p> <p>Salade verte et lardons/emmental Emincé de volaille sauce curry + Petits Pois / carottes Eclair au Chocolat <b>Goûter : Compote + biscuit</b></p>	<p><b>MARDI 04</b></p> <p>Oeufs Mimosas Poulet fermier /Frites Fruits frais de saison <b>Goûter : Pain confiture</b></p>	<p><b>JEUDI 06</b></p> <p>Pastèque en dés Côtes de porc Courgettes poêlées Entremets Caramel <b>Goûter : Mini Yop Fraise</b></p>	<p><b>VENDREDI 07</b></p> <p>Carottes râpées Médailon de Merlu blanc citronné / Pommes de terre Vapeur au beurre persillée Fromage blanc sucré Bio <b>Goûter : Tartine Vache qui rit</b></p>
<p><b>LUNDI 10</b></p> <p>Pamplermousse Rose Roti de bœuf Haricots verts Yaourt fruité bio fermier <b>Goûter : Petit fromage blanc nature + biscuit</b></p>	<p><b>MARDI 11</b></p> <p>Tomates/Mozzarella Sauté de porc &amp; Lentilles vertes cuisinées au jus Fruits frais de saison <b>Goûter : Pain beurre chocolat</b></p>	<p><b>JEUDI 12</b></p> <p>Rillettes / cornichons Dos de colin d'Alaska à la sauce citronnée - Riz basmati Bâtonnet Sorbet Oasis <b>Goûter : Mousse au chocolat au lait + biscuit</b></p>	<p><b>VENDREDI 13</b></p> <p>Radis / beurre Escalope de dinde à la crème Pâtes au gruyère Salade de fruits <b>Goûter : Petits filous aux fruits + biscuits</b></p>
<p><b>LUNDI 17</b></p> <p>Saucisson à l'ail Filet de dorade en habits verts (pois verts allongés) sauce napolitaine Fruits frais de saison <b>Goûter : Petits filous au chocolat + biscuit</b></p>	<p><b>MARDI 18</b></p> <p>Betteraves crues en salade Chipolatas / Frites Salade verte Camembert BIO <b>Goûter : Banane</b></p>	<p><b>JEUDI 20</b></p> <p>Concombre à la crème Spaghettis à la viande de bœuf haché en sauce bolognaise Entremets Citron <b>Goûter : compote de fruits + biscuits</b></p>	<p><b>VENDREDI 21</b></p> <p>Riz au thon façon « Niçoise » Jambon fermier fumé grillé Epinards à la crème Petit pot de glace Praliné <b>Goûter : Pain + Tartare Noix Calcuim + Vitamine D</b></p>
<p><b>LUNDI 24</b></p> <p>Sardine à l'huile Bœuf carottes aux Champignons de Paris Fruits frais de saison <b>Goûter : Panier Yoplait aux fruits</b></p>	<p><b>MARDI 25</b></p> <p>Melon en dés Filet de Colin d'Alaska en sauce Moutarde et Curry Eblly au beurre Câlins sur lit de Fruits <b>Goûter : Fruit + biscuit</b></p>	<p><b>JEUDI 27</b></p> <p>Salade de Tomates Saucisse Charcutière de la Ferme / Purée maison Petit pot de glace Vanille/Fraise <b>Goûter : Tarte Flan aux œufs frais</b></p>	<p><b>VENDREDI 28</b></p> <p>Miettes de thon à l'huile et au citron Roti de Porc et gratin de chou-fleur Entremets maison à la pistache <b>Goûter : Yaourt nature + biscuit</b></p>

### 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





**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 Souigné 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 - Souigné sous Ballon

