



MARDI
01/09

Tomates mozzarella

.....

Jambon
Coquillettes

.....

Glace

JEUDI
03/09

Salade verte, lardons
et emmental

.....

Escalope de porc
Courgettes poêlées

.....

Tarte fine
aux pommes

VENDREDI
04/09

Pastèque

.....

Meunière filet de colin
Pommes de terre vapeur
au beurre persillé

.....

Entremet maison
à la pistache

LUNDI
07/09

Melon

.....

Roti de boeuf
Haricots verts

.....

Yaourt bio à la vanille

MARDI
08/09

Radis beurre

.....

Sauté de dinde
Frites

.....

Compote de pêche

JEUDI
10/09

Concombres à la crème

.....

Nuggets
Petits pois carottes

.....

Eclair au chocolat

VENDREDI
11/09

Tartinade de sardine

.....

Blanc de poulet
Gratin d'épinards

.....

Raisin

LUNDI
14/09

Saucisson à l'ail

.....

Saumon à l'oseille
Riz

.....

Poire

MARDI
15/09

Betteraves vinaigrette

.....

Chipolatas
Purée de carottes

.....

Crème dessert maison

JEUDI
17/09

Tomates et emmental

.....

Spaghettis bolognaise
(boeuf fermier)

.....

Entremet au citron

VENDREDI
18/09

Carottes rapées

.....

Crousti emmental
légumes poêlés

.....

Tarte pommes et
rhubarbe

LUNDI
21/09

Oeufs durs mayonnaise
et laitue

.....

Saucisses charcutières
Haricots blancs, sauce
tomates

.....

Glace

MARDI
22/09

.....

Chili sin carné
Salade verte

.....

Mousse de fruits maison

JEUDI
24/09

Rillettes

.....

Filet de Merlu
Ratatouille maison

.....

Fromage
Compote de pommes

VENDREDI
25/09

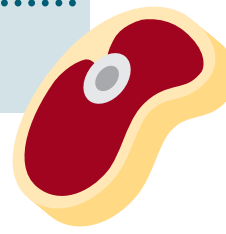
Miettes de thon, tomates

.....

Hachi parmentier de
boeuf

.....

Liégeois





MENUS DU MOIS D'OCTOBRE



LUNDI
28/09

Piemontaise

.....

Jambon grillé
Purée verte

.....

Yaourt bio

MARDI
29/09

Maquereaux à la moutarde

.....

Sauté de volaille
Courgettes poêlées

.....

Gâteau au chocolat

JEUDI
01/10

.....

Couscous végétarien
Salade verte

.....

Salade de fruits

VENDREDI
02/10

Concombres vinaigrette

.....

Blanquette de dinde
Riz et champignons

.....

Fromage
Pomme

LUNDI
05/10

Salade d'endives,
pommes

.....

Croqui veggie
Haricots beurre

.....

Semoule au lait

MARDI
06/10

Pâté

.....

Saucisses
Frites

.....

Compote de poire

JEUDI
08/10

Salade de betterave,
carottes

.....

Colin sauce hollandaise
Quinoa

.....

Entremet au chocolat

VENDREDI
09/10

Tagliatelles , sauce
carbonara aux lardons

.....

Salade verte
Tome

.....

Banane

LUNDI
12/10

Céleri

.....

Saucisses
Lentilles

.....

Fromages
Prunes

MARDI
13/10

Courgettes rapées

.....

Riz aux légumes
Oeufs

.....

Entremet praliné

JEUDI
15/10

Soupe de potiron

.....

Blancs de poulet
Fricassé de champignons

.....

Fromage blanc
Crème de marrons

VENDREDI
16/10

Radis beurre

.....

Brandade de morue
Salade

.....

Gâteau marbré

Nota : Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits, des livraisons de la gestion des stocks. Les goûters seront élaborés en fonction des stocks et du nombre d'enfants accueillis.

Origine des produits :

- Porc : Mme CHAMP CLOU - Souillé ou La Ferme de la Forge à Marolles les Braults
- Bœuf : Mr DULUARD - St Mars sous Ballon ou La Ferme de la Forge à Marolles les Braults
- Volaille : Maison CHAMPION - Tennie ou La Ferme de la Forge à Marolles les Braults
- Légumes : Ferme de la Muzerie et Mr DAVID Soulligné sous Ballon ou/et Le Petit Potager
- Laitage BIO: Gaec Bio Avenir - Spay
- Laitage et poisson : Pomona Passion Froid - Brake France Touraine
- Pain : Boulangerie Poirier - Soulligné sous Ballon ou Chez Nono - Joué l'Abbé

*Vacances
de la
Toussaint*