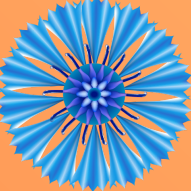


Menus du restaurant scolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 03 au 07 nov.	Concombre à la vinaigrette Jambon blanc Riz pilaf Fromage fermier  Kiwi	Radis / beurre Légumes sautés au boulgour Salade verte Ile flottante maison	Salade composée Pot au feu traditionnel servi avec ses légumes fondants Fromage fermier  Poire	Rillettes du Mans Filet de poisson frais Gratin de brocolis aux lardons Fromage blanc au coulis de fruits rouges 	Escapade en Azerbaïdjan  Kufta bozbash Parcha-Dosheme Plov Salade verte Gâteau à la noisette
Du 10 au 14 nov.	Bouillon vermicelle Cuisse de poulet Gratin de choux-fleur Yaourt fermier à la pêche 	ARMISTICE 	Velouté Crécy Emincé de dinde à la moutarde Semoule Yaourt fermier framboise 	Salade de crozets Filet de poisson frais Courgettes aux herbes Fromage fermier Banane 	Macédoine de légumes Burger végétarien maison Patate douce grillée au four Pomme des Vergers du Griffarin 
Du 17 au 21 nov.	Soupe de légumes frais  Emincé de Poulet Haricots plats persillés Compote de fruit	Betterave en vinaigrette Cassoulet Maison Fromage fermier  Raisin 	Carottes râpées Boulettes de lentilles à la sauce tomate Pâtes artisanales Mille-feuille Maison 	Friand au fromage Sauté de porc BIO  Purée St germain Poire 	Journée tout en bleu Celeri rave Filet de poisson frais sauce bleue Riz pilaf Fromage blanc fermier à la myrtille  (Couleur bleue naturel 100% jus de myrtille)
Du 24 au 28 nov.	Rillettes de thon citronné maison Osso Bucco de Dinde Blé Kiwi 	Piémontaise maison Boeuf bouguignon traditionnel Carottes aux herbes Yaourt fermier nature sucré 	Soupe paysanne Fricadelle Semoule aux légumes Fromage fermier  Banane	Oeuf mayonnaise Spaghetti façon carbonara végétale Salade verte Fromage fermier  Pomme des Vergers du Griffarin 	Salade de haricots beurre Bifanas (porc mariné à la portugaise) Bâtarde Pain perdu Maison



Pain bio tous les lundis



Produit de saison



Produit local



Produit fermier



Produit issus de l'agriculture biologique

