



Menus du 30 Novembre au 18 Décembre 2020

RESTAURANT SCOLAIRE DU FIEF SAUVIN 02 41 63 07 26

Légende :

Féculent

Produit Laitier

Crudité / Cuidité


Valeur Mixte Panachée

Valeur Protidique

Valeur Végétarienne



Menus végétariens

| Lundi 30 Nov | Mardi 1 ^{er} déc | Jeudi 3 Déc | Vendredi 4 Déc |
|---|--|--|--|
| <p>Nems de poulet</p> <p>Sauté de porc au caramel</p> <p>Nouilles</p> <p>Crème pâtissière citronnée et ses fruits exotiques</p> | <p>Œuf monaco</p> <p>Couscous de légumes</p> <p>Semoule épicée aux raisins</p> <p>Reblochon de Savoie</p> <p>Orange ou clémentine</p> | <p>Carottes Bio râpées</p> <p>Sauté de bœuf bourguignon</p> <p>Gratin dauphinois maison</p> <p>Compote et son émietté de spéculoos</p> | <p>Choux frisés/pommes de terre/lardons</p> <p>Cordon bleu bio</p> <p>Purée de céleri</p> <p>banane</p> |
| Lundi 7 Déc | Mardi 8 Déc | Jeudi 10 Déc | Vendredi 11 Déc |
| <p>Salade gésier/ Fromage</p> <p>Hachis parmentier végétarien</p> <p>Yaourt bio</p> <p>Clémentine</p> | <p>Concombre à la crème moutardée</p> <p>Blanquette de la mer</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Gâteau basque</p> | <p>Piémontaise emmental</p> <p>Paupiette de volaille AOP</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Kiwi</p> | <p>Betteraves cru vinaigrette</p> <p>Émincé de lapin local</p> <p>Coquillettes au parmesan</p> <p>Crumble</p> |
| Lundi 14 Déc | Mardi 15 Déc | Jeudi 17 Déc | Vendredi 18 Déc |
| <p>Taboulé au féta</p> <p>Flan de légumes au tapioca</p> <p>Boulgour</p> <p>Crème dessert</p> | <p>Rillettes du Mans / cornichon</p> <p>Sauté de veau au cumin</p> <p>Poêlée de légumes choux fleur</p> <p>Clémentine</p> | <p>Repas de Noël</p>  | <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Chipolatas locale</p> <p>Lentilles paysanne</p> <p>Fromage</p> <p>Fruits de saison</p> |

Produit Bio



Produit AOP



Produit Local
Mauges



Produit Fermier



Produit Label Rouge



Pâtisserie Fait
Maison

