



Menus du 8 mars au 2 avril 2021

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 8 Mars	Mardi 9 Mars	Jeudi 11 Mars	Vendredi 12 Mars
<p>Macédoine au thon</p> <p>Chili corn carné VBF </p> <p>Riz Pilaff</p> <p>Fromage </p> <p>Compote de pommes et spéculoos</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Fouaces</p> <p>Haricots blancs fermiers </p> <p>Bottereaux du boulanger </p>	<p>Salade croûtons/lardons/œuf</p> <p>Filet de colin pané</p> <p>Haricots verts à la provençale</p> <p>Semoule au lait vanillé </p> <p>sauce chocolat</p>	<p>Terrine de poisson sauce aurore</p> <p>Chipolatas locales/ketchup </p> <p>Lentilles et carottes</p> <p>Fromage bio  </p> <p>Poires / Kiwi bio </p>
Lundi 15 Mars	Mardi 16 Mars	Jeudi 18 Mars	Vendredi 19 Mars
<p>Velouté de tomates</p> <p>Sauté de porc local au curry </p> <p>Brocolis vapeur</p> <p>fromage blanc bio local  </p> <p>coulis de fruits</p>	<p>Taboulé aux légumes et fêta</p> <p>Œuf dur béchamel gratiné</p> <p>Fondue d'épinard</p> <p>Gaufre au Nutella</p>	<p>Saucisson sec</p> <p>Dos de colin au beurre blanc</p> <p>Boullgour en pilaff</p> <p>Camembert bio local  </p> <p>Pommes / Poires locales </p>	<p>Salade de pommes de terre / céleri</p> <p>Émincé de dinde à la crème </p> <p>Brisure choux fleurs au cantadou</p> <p>Fromage blanc bio et son coulis </p>
Lundi 22 Mars	Mardi 23 Mars	Jeudi 25 Mars	Vendredi 26 Mars
<p>Choux blanc émincé lardons/emmental</p> <p>Sauté d'agneau local </p> <p>Flageolets et haricots verts</p> <p>Fromage de chèvre fermier </p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Paupiette de veau locale </p> <p>Petits pois aux carottes</p> <p>Banane / orange</p>	<p>Salade de tomates / fêta / thon</p> <p>Poisson en meunière</p> <p>Torsade bio au gruyère  </p> <p>Tarte aux pommes maison </p>	<p>Salade de riz/maïs/soja/concombre</p> <p>Pizza maison aux légumes </p> <p>Salade</p> <p>Tiramisu</p>
Lundi 29 Mars	Mardi 30 Mars	Jeudi 1 Avril	Vendredi 2 Avril
<p>Cervelas nature</p> <p>Dos de saumon rôti</p> <p>Poêlée méridionale</p> <p>Fromage bio </p> <p>Pommes locales</p>	<p>Carottes râpées et maïs</p> <p>Feuilleté aux légumes</p> <p>Julienne de panais à la crème</p> <p>Riz au lait fermier </p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Émincé de bœuf local </p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Glace du Fief </p>	<p>Tartsiski de concombre basilic</p> <p>Nugget de volaille plein filet  </p> <p>Pâte penne / Ketchup</p> <p>Compote bio </p>

Produit Bio



**Produit Local
Mauges**



Produit Label Rouge



Produit AOP



Produit Fermier



**Pâtisserie Fait
Maison**

