

## Menus du 5 au 23 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

Lordi Farmil	Manali C asset	I	Variable di O accesi
Lundi 5 avril	Mardi 6 avril	Jeudi 7 avril	Vendredi 8 avril
Salade de mâches/croûton fromage	Œuf mimosa  Couscous de légumes	Carottes bio sauce orange	Salade piémontaise maison
Sauté de porc au poivre	Semoule aux raisins	Boule Boeuf VBF sauce tomates	Cordon bleu bio
Pommes noisettes	Reblochon de Savoie	Farfalles et son parmesan	Choux blanc / pommes de terre braisées
Flan au caramel beurre salé	Banane des Antilles	Pommes au four	Kiwi / poire
Lundi 12 avril	Mardi 13 avril	Jeudi 15 avril	Vendredi 16 avril
Salade de tomates basilic / féta	Choux fleurs râpés à la crème	Beurre de sardine sur toast	Concombre vinaigrette
Quiche aux légumes	Dos de colin à l'espagnol	Haut de cuisse Manager	Émincé de lapin des Mauges
Frisée aux fèves	Riz façon paëlla Éclair vanille	Salsifis en persillade	Blé en pilaff Fromage bio
Semoule vanillé au lait entier	Lotal valing	Petit suisse sucré	Compote pommes/abricots
Lundi 19 avril	Mardi 20 avril	Jeudi 22avril	Vendredi 23 avril
Choux rouges aux pommes	Rillettes des Mauges	Pommes de terre/tomates/emmental	Céleri rémoulade au surimi
Flan de courgettes boursin tapioca	Émincé de veau en colombo	Aiguillette de poulet	Chipolatas aux herbes locales
Coquillettes	Petits pois/carottes/navets	Cube de carottes à la crème curry	Purée parmentière Fromage
Mousse au chocolat  Banane	Fromage Poire bio	Pommes locales MANGES	Salade de fruits du verger

**Produit Bio** 

610

Produit Local Mauges MAUGES

Produit Label Rouge

Produit AOP



Produit Fermier



Pâtisserie Fait Maison

