



## Menus du 28 juin au 6 juillet

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 28 juin	Mardi 29 juin	Jeudi 1 juillet	Vendredi 2 juillet
<p><b>Courgettes râpées</b></p> <p><b>Cordon bleu bio de volaille</b> </p> <p><b>Petits pois aux carottes</b></p> <p><b>Fromage blanc bio local</b> </p> <p><b>Framboises fraîches locales</b> </p>	<p><b>Quiche aux fromages de Hollande</b> </p> <p><b>Lentilles aux carottes</b></p> <p><b>Semoule à couscous</b></p> <p><b>Yaourt bio</b> </p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Carottes bio râpées citronette</b></p> <p><b>Patata burger</b></p> <p><b>Salade verte</b></p> <p><b>Camembert bio</b> </p> <p><b>Glace bio du Fief</b> </p>	<p><b>Salade César</b></p> <p><b>Crêpinette de porc</b> </p> <p><b>Poêlée du chef</b></p> <p><b>Flan pâtissier maison aux abricots</b> </p>
Lundi 5 juillet	Mardi 6 juillet		
<p><b>Concombre à l'ail et fines herbes</b></p> <p><b>Filet de Hoki au beurre blanc</b></p> <p><b>Mélange 5 céréales</b></p> <p><b>Produits laitiers</b></p> <p><b>Pâtisserie du jour</b> </p>	<p><b>Melon</b></p> <p><b>Raviolis au gratin</b></p> <p><b>Frisée</b></p> <p><b>Produits laitiers</b></p> <p><b>Assortiments de desserts</b></p>		

Produit Bio



Produit AOP



Produit Local  
Mauges



Produit Fermier



Produit Label Rouge



Pâtisserie Fait  
Maison

