



Menus du 27 septembre au 8 octobre 2021

RESTAURANT SCOLAIRE DU PUISET DORE ET DE LA CHAUSSAIRE

Légende :

Féculent

Crudité / Cuidité

Valeur Protidique

Produit Laitier

Valeur Mixte Panachée

Valeur Végétarienne



Menus végétariens

Lundi 27 sept	Mardi 28 sept	Jeudi 30 sept	Vendredi 1 oct
<p>Melon</p> <p>Sauté de porc local</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Ail et fines herbes</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Carottes mimosa</p> <p>Ratatouille locale maison</p> <p>Semoule</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Banane</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Beignets de calamars/Ketchup</p> <p>Choux de Bruxelles lardons</p> <p>Bouillie maison au chocolat</p>	<p>Salade de tomates/surimi/fêta</p> <p>Émincé de lapin à la moutarde</p> <p>Tortis légumes</p> <p>Glaces</p>
Lundi 4 oct	Mardi 5 oct	Jeudi 7 oct	Vendredi 8 oct
<p>Toast beurre de sardines</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Piémontaise sans porc</p> <p>Pizza aux légumes et fromage</p> <p>Salade pain de sucre</p> <p>Yaourt fraise local et spéculoos</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Sauté de veau champignons</p> <p>Pommes de terre haricots verts</p> <p>Kiwi</p>	<p>Frisé aux lardons/croûtons</p> <p>Chili corn carné et emmental râpé</p> <p>Riz</p> <p>Pommes au four chocolat</p>

Produit Bio



Produit Local
Mauges



Produit Label Rouge



Produit AOP



Produit Fermier



Pâtisserie Fait
Maison

