



Menus du 16 mai au 03 juin 2022

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 16 mai	Mardi 17 mai	Jeudi 19 mai	Vendredi 20 mai
<p>Céleri rémoulade</p> <p>Filet de hoki au beurre blanc</p> <p>Courgettes bio </p> <p>Tarte Bourdaloue</p>	<p>Salade quinoa/tomates/concombre</p> <p>Crêpe aux fromages</p> <p>Salade verte</p> <p>Mousse chocolat</p>	<p>Salade de haricots verts / féta</p> <p>Émincé de bœuf local chasseur </p> <p>Perles de blé</p> <p>Brownies maison </p>	<p>Oeufs durs mayonnaise</p> <p>Escalope dinde viennoise</p> <p>Flageolets</p> <p>Brie bio </p> <p>Compote pommes/pêches</p>
Lundi 23 mai	Mardi 24 mai	Jeudi 26 mai	Vendredi 27 mai
<p>Choux fleurs vinaigrette</p> <p>Boudin blanc local / ketchup </p> <p>Pommes noisette</p> <p>Yaourt bio local </p>	<p>Quiche lorraine</p> <p>Émincé de lapin local à la crème </p> <p>Penne bio </p> <p>Tomme bio </p> <p>Fraises</p>	<p>FERIE</p>	<p>Pont de l'ascension</p>
Lundi 30 mai	Mardi 31 mai	Jeudi 02 juin	Vendredi 03 juin
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Cuisse de poulet confite</p> <p>Trio de légumes sauce gratin</p> <p>Pêches</p>	<p>Tomates / Mozzarella</p> <p>Chili con carné VBF</p> <p>Riz Pilaf</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruits au sirop frais</p>	<p>Salade de haricots rouges et maïs</p> <p>Croque monsieur maison </p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage blanc bio </p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Meunière de colin label</p> <p>Salsifis persillés</p> <p>Roses des sables maison </p>

Légende

Produit Bio



Produit AOP



Produit Local Mauges



Produit Fermier



Produit Label Rouge



Pâtisserie Fait Maison

