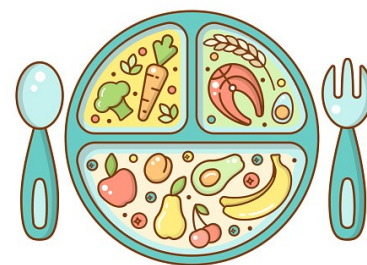
















MENUS SEPTEMBRE 2022

RESTAURANT SCOLAIRE
LE PUISET DORE – LA CHAUSSAIRE -
LE FUILET



		Jeudi 1 septembre	Vendredi 2 septembre
		<p>Melon</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Compote pomme/banane</p>	<p>Terrine de poisson mayonnaise</p> <p> Chipolatas locales aux herbes</p> <p>Flageolets au beurre</p> <p>Yaourt aromatisés </p> <p>Fruits bio</p>
Lundi 5 septembre	Mardi 6 septembre	Jeudi 8 septembre	Vendredi 9 septembre
<p>Betteraves à la vinaigrette</p> <p> Bolognaise de bœuf VBF</p> <p>Coquillettes</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Nectarine</p>	<p> Rillettes locales/cornichons</p> <p>Dos de colin MSC</p> <p>sauce beurre blanc</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Camembert bio </p> <p>Prunes</p>	<p>Salade de riz tomates fromage œufs</p> <p>Haut de cuisse de poulet rôti</p> <p> Ancenis</p> <p>Ratatouille maison</p> <p>Flan pâtissier maison </p>	<p>Carottes râpées et mimolette</p> <p> Fouaces locales</p> <p>Coco de Vendée</p> <p>Crème glacée</p>
Lundi 12 septembre	Mardi 13 septembre	Jeudi 15 septembre	Vendredi 16 septembre
<p> Pastèque</p> <p>Émincé de veau local à la tomate</p> <p> Brocolis à la crème</p> <p>Chèvre fermier local</p> <p>Raisins blanc</p>	<p>Salade tomates ciboulette</p> <p> Jambon grillé local</p> <p>Purée de pommes de terre/courgettes</p> <p>Yaourt bio </p>	<p>Taboulé</p> <p>Quiche végétarienne</p> <p>Salade verte</p> <p>Œuf au lait maison </p>	<p> Concombres à la crème</p> <p>Sauté d'agneau local</p> <p>curry coco</p> <p>Frites</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruits au sirop</p>

Lundi 19 septembre	Mardi 20 septembre	Jeudi 22 septembre	Vendredi 23 septembre
<p>Melon</p> <p>Poisson meunière citron</p> <p>Crème d'épinards à la crème</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Éclair vanille</p>	<p>Salade pâtes/poivrons/tomate</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Émincé de bœuf local</p> <p>Carottes sautées</p> <p>Brie bio</p> <p>Clafoutis</p>	<p>Pâté de foie cornichons</p> <p>Aiguillettes de poulet d'Ancenis provençale</p> <p>Semoule couscous</p> <p>Fromage bio</p> <p>Pommes cuites au caramel</p>
Lundi 26 septembre	Mardi 27 septembre	Jeudi 29 septembre	Vendredi 30 septembre
<p>Pastèque</p> <p>Sauté de porc local charcutière</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Entremet au lait bio</p>	<p>Concombres au fromage blanc</p> <p>Émincé de lapin à la moutarde</p> <p>Petits pois carottes au jus</p> <p>Banane</p>	<p>Salade verte</p> <p>croûtons fromage</p> <p>Dos de merlu MSC à l'orange douce</p> <p>Chou fleur bio/ pommes de terre</p> <p>Donut's chocolat</p>	<p>Œuf mimosa</p> <p>Piperade de légumes</p> <p>Mélanges de céréales</p> <p>Fromage du jour</p> <p>Poires bio</p>

Légende

Produit Bio 

Produit AOP 

Fruits et Légumes frais

Produit Local Mauges 

Produit Fermier 

Viande et poisson français (Pays de la Loire)

Fromage à la coupe / Laitage

Féculents

Valeur Végétarienne

Valeur Mixte Panachée

Produit Label Rouge 

Pâtisserie Fait Maison 

Menu végétarien

MENUS OCTOBRE 2022 - RESTAURANT SCOLAIRE

LE PUISET DORE – LA CHAUSSAIRE - LE FUILET



Lundi 3 octobre	Mardi 4 octobre	Jeudi 6 octobre	Vendredi 7 octobre
<p>Pâté en croûte Sot L'y laisse de volaille d'Ancenis  champignons Haricots beurre à l'ail Samos Kiwi</p>	<p>Céleri rémoulade Boulette de bœuf VBF à la tomate Coquillettes Emmental râpé</p> <p>Cubes de pêches au sirop</p>	<p>Taboulé à la fête</p> <p>Pizza maison Salade verte</p> <p></p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Salade de concombres tomates</p> <p>Beignets de calamars Riz créole au beurre</p> <p>Bavarois au fruits jaunes</p>
Lundi 10 octobre	Mardi 11 octobre	Jeudi 13 octobre	Vendredi 14 octobre
<p>Carottes râpées citronnées</p> <p>Crêpinette de porc local  Lentilles</p> <p>Bouillie maison </p>	<p>Rosette cornichons </p> <p>Sauté de dinde local à la crème de curry Céleri braisé</p> <p>St Paulin  Pommes bio</p>	<p>Salade tomate/chèvre/maïs</p> <p>Gratin de chou fleur béchamel Pommes de terre</p> <p>Gâteau normand aux pommes</p>	<p>Chou blanc râpé/lardons/emmenthal</p> <p>Saumon au beurre nantais Rousties</p> <p>Raisin</p>
Lundi 17 octobre	Mardi 18 octobre	Jeudi 20 octobre	Vendredi 21 octobre
<p>Œuf dur Monaco</p> <p>Légumes couscous Semoule au beurre</p> <p>Yaourt nature sucré bio  Biscuit</p>	<p>Salade de tomates/fêta/ciboullette</p> <p>Haut de poulet local  basquaise Riz pilaf Compote pommes fraises</p>	<p>Repas Halloween </p> <p>Salami</p> <p>sanguinolent Nuggets de chauves souris</p> <p>Purée de butternut Dessert de la citrouille hantée </p>	<p>Toast de beurre de sardines</p> <p>Rôti de porc local à la moutarde  Salsifis pommes de terre braisés Kiri Fruit du jour</p>

Légende

Produit Bio



Produit AOP



Fruits et Légumes frais

Viande et poisson français (Pays de la Loire)

Fromage à la coupe / Laitage

Féculents

Valeur Végétarienne

Valeur Mixte Panachée

Menu végétarien

Produit Local
Mauges



Produit Fermier



Produit Label Rouge



Pâtisserie Fait
Maison

