

Menus du 1er au 23 Septembre 2022

Restaurant Scolaire du FIEF SAUVIN et de MONTREVAULT

Légende :

Féculent Produit Laitier
 Crudité / Cuidité Valeur Mixte Panachée
 Valeur Protidique Valeur Végétarienne



Menus végétariens



| | | Jeudi 1 sept | Vendredi 2 sept |
|--|--|--|---|
| | | Tomates mozzarella Cordon bleu d'Ancenis Haricots verts à l'ail Compote bio | Carottes râpées bio vinaigrette Chipolatas locales Flageolets verts Entremet chocolat |
| Lundi 5 sept | Mardi 6 sept | Jeudi 8 sept | Vendredi 9 sept |
| Macédoine mayonnaise Boulette de bœuf VBF sauce tomate Coquillettes Gruyère râpé Raisins | Œuf dur mimosa Filet de Hoki MSC sauce curry Choux fleur bio Flan pâtissier maison | Pastèque Fouaces du boulanger Coco de Vendée Glace | Salade riz/tomates/emmental Sauté de dinde bio local Carottes vichy Bouillie maison au chocolat |
| Lundi 12 sept | Mardi 13 sept | Jeudi 15 sept | Vendredi 16 sept |
| Pâté de campagne / cornichons Émincé de veau local marengo Mélange 5 céréales Chèvre fermier local Poires / Pommes locales | Betteraves cuites aux pommes Torti bio à la carbonara Gruyère râpé Yaourt bio local | Choux blanc emmental Sauté d'agneau de Chaudron Pommes de terre Rösty Fruits au sirop | Concombre à la crème Quiche à la provençale Salade verte Riz au lait bio maison |
| Lundi 19 sept | Mardi 20 sept | Jeudi 22 sept | Vendredi 23 sept |
| Melon Meunière de colin MSC Épinards à la crème Camembert bio local Éclair au chocolat | Salade piémontaise maison sans jambon Crêpe au fromage Salade verte Œuf au lait maison et son caramel | Tartine au beurre de sardine Filet de poulet local sauce fines herbes Semoule à couscous Compote pommes/fraises bio | Haricots verts au curry Émincé de bœuf local au paprika Pommes cubes rissolées Tarte aux pommes maison |

Produit Bio



Produit AOP



Produit Local
Mauges



Produit Fermier

Produit Label
Rouge



Pâtisserie Fait
Maison