

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

