

Menus du 26 septembre au 21 octobre 2022

Restaurant Scolaire du FIEF SAUVIN et de MONTREVAULT

Légende :

Féculent

Produit Laitier

Crudité / Cuidité

Valeur Mixte Panachée

Valeur Protidique

Valeur Végétarienne



Menus végétariens

Lundi 26 sept	Mardi 27 sept	Jeudi 29 sept	Vendredi 30 sept
<p>Melon</p> <p>Grosse saucisse fermière locale </p> <p>Purée mousseline</p> <p>Fromage blanc bio local aux framboises du Puiset </p>	<p>Mousse de foie/cornichons</p> <p>Émincé de lapin locale à la moutarde </p> <p>Blé en Pilaf </p> <p>Reblochon AOP </p> <p>Pastèque</p>	<p>Salade coleslaw/emmental</p> <p>Pavé de saumon sauce provençale</p> <p>Brocolis bio </p> <p>Kiwi</p>	<p>Salade œuf/croûton/fromage </p> <p>Ratatouille maison</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Flan pâtissier maison </p>
Lundi 3 oct	Mardi 4 oct	Jeudi 6 oct	Vendredi 7 oct
<p>Taboulé fête aux légumes</p> <p>Sauté de canard local </p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Émincé de bœuf VBF en chili </p> <p>Pennes Bio et son gruyère râpé </p> <p>Crème dessert maison </p>	<p>Salade d'endives emmental/lardons</p> <p>Filet de merlu à la crème</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Salade de haricots verts au curry</p> <p>Pizza maison aux fromages </p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage blanc local bio </p>
Lundi 10 oct	Mardi 11 oct	Jeudi 13 oct	Vendredi 14 oct
<p>Maquereaux à la moutarde</p> <p>Émincé de dinde local sauce indienne </p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Tome chèvre fermière locale </p> <p>Raisins</p>	<p>Betteraves crues vinaigrette</p> <p>Crêpinette de porc local/ketchup </p> <p>Lentilles verte du Puy (AOP) </p> <p>Bouillie maison au lait entier </p>	<p>Quiche aux fromages</p> <p>Légumes couscous</p> <p>Semoule épicée</p> <p>Pommes / poires bio locales </p>	<p>Pastèque</p> <p>Filet de Hoki au beurre blanc</p> <p>Salsifis et pommes de terre</p> <p>Tartelette maison au chocolat </p>
Lundi 17 oct	Mardi 18 oct	Jeudi 20 oct	Vendredi 21 oct
<p>Choux rouge et lardons</p> <p>Nugget de poulet bio local </p> <p>Haricots beurre persillé</p> <p>Compote bio chantilly </p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Œuf dur sauce aurore</p> <p>Choux fleur bio vapeur </p> <p>Emmental AOP </p> <p>Semoule au lait entier maison </p>	<p>Repas Halloween</p> 	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Sauté de porc local aux pruneaux </p> <p>Carottes vichy</p> <p>Pot de crème caramel beurre salé au lait entier </p>

Produit Bio



Produit AOP



Produit Local
Mauges



Produit Fermier



Produit Label
Rouge



Pâtisserie Fait
Maison

