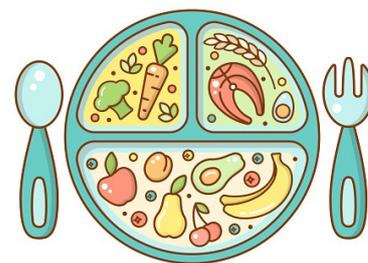


MENUS SEPTEMBRE 2022

RESTAURANT SCOLAIRE

ST REMY – LA BOISSIERE – ST QUENTIN



| | | Jeudi 1 septembre | Vendredi 2 septembre |
|---|---|---|---|
| | | <p>Melon</p> <p>Cordon bleu d'Ancenis</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Glace</p> | <p>Concombres à la crème</p> <p> Jambon blanc local</p> <p>Flageolets au beurre</p> <p>Bouillie maison au lait bio </p> |
| Lundi 5 septembre | Mardi 6 septembre | Jeudi 8 septembre | Vendredi 9 septembre |
| <p>Betteraves aux pommes</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>VBF Gratiné</p> <p>Salade du jardin</p> <p>Raisin</p> | <p> Rillettes des Mauges</p> <p>Cabillaud MSC</p> <p>sauce beurre blanc</p> <p>Riz</p> <p>Camembert bio </p> <p>Poire de Botz en Mauges</p> | <p>Tomates locales à la féta</p> <p>Sauté de dinde d'Ancenis</p> <p> Petits pois carottes mijotés</p> <p>Crème caramel au beurre salé</p> | <p>Radis local / beurre</p> <p> Fouaces locales</p> <p>Mojettes de Vendée</p> <p>Compote liégeoise</p> |
| Lundi 12 septembre | Mardi 13 septembre | Jeudi 15 septembre | Vendredi 16 septembre |
| <p>Pastèque</p> <p> Blanquette de veau local</p> <p>Chou fleur et pomme de terre</p> <p> Chèvre fermier local</p> <p>Prune du verger</p> | <p>Duo de céleri carottes</p> <p> Chipolatas aux herbes</p> <p>Lentilles du Puy</p> <p>Entremet maison au chocolat </p> | <p>Méli Mélo salade fromagère</p> <p> Sauté d'agneau local au curry</p> <p>Pommes grenailles </p> <p>Compote pomme framboises</p> | <p>Taboulé aux crudités</p> <p>Quiche aux fromages</p> <p>Salade du jardin</p> <p>Fromage blanc bio et local </p> |

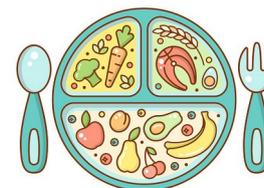
| Lundi 19 septembre | Mardi 20 septembre | Jeudi 22 septembre | Vendredi 23 septembre |
|---|---|--|--|
| <p>Salade de chou lardons emmental</p> <p>Dos de colin meunière</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Yaourt bio local aux fruits </p> | <p>Piémontaise sans jambon</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p> Étuvée de carottes locales</p> <p>Gâteau maison au chocolat </p> | <p>Toast au beurre de sardine</p> <p>Aiguillettes de poulet d'Ancenis </p> <p>Torsades aux légumes et son emmental râpé</p> <p>Fruits de saison</p> | <p>Chou fleur sauce crème</p> <p> Émincé de bœuf local bourguignon</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Madeleine maison </p> |
| Lundi 26 septembre | Mardi 27 septembre | Jeudi 29 septembre | Vendredi 30 septembre |
| <p> Melon Jambon doux grillé</p> <p>Céleri Pommes de terre braisés</p> <p>Édam bio </p> <p>Beignet aux pommes</p> | <p>Pâté de foie cornichons</p> <p>Fricassé de lapin France</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Fromage bio local</p> <p> Framboises du Puiset</p> | <p>Œuf mimosa</p> <p>Tortellinis farcies</p> <p>Mozzarella en sauce tomates</p> <p> Salade du jardin</p> <p>Poire de Botz en Mauges</p> | <p>Carottes râpées emmental croûtons</p> <p> Thon en piperade</p> <p>Ratatouille maison</p> <p>Semoule au lait bio </p> |

Légende

| | | |
|--|--|---|
| Produit Bio  | Produit AOP  | Fruits et Légumes frais |
| Produit Local Mauges  | Produit Fermier  | Viande et poisson français (Pays de la Loire) |
| Produit Label Rouge  | Pâtisserie Fait Maison  | Fromage à la coupe / Laitage |
| | | Féculents |
| | | Valeur Végétarienne |
| | | Valeur Mixte Panachée |
| | | Menu végétarien |

MENUS OCTOBRE 2022 - RESTAURANT SCOLAIRE

ST REMY – LA BOISSIERE – ST QUENTIN



| Lundi 3 octobre | Mardi 4 octobre | Jeudi 6 octobre | Vendredi 7 octobre |
|---|--|--|--|
| <p>Salade de riz à l'espagnole</p> <p>Haut de cuisse de poulet local</p> <p>Salsifis à la provençale</p> <p>Cône glacé</p> | <p>Concombre à la crème</p> <p>Spaghetti bolognaise VBF</p> <p>Parmesan râpé</p> <p>Fruits au sirop</p> | <p>Chou rouge rapé aux pommes</p> <p>Dos de Hoki au beurre blanc</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Chou chantilly</p> | <p>Salade de pommes de terre tomates œuf</p> <p>Pizza maison courgettes fromage</p> <p>Salade du jardin</p> <p>Crème chocolat</p> |
| Lundi 10 octobre | Mardi 11 octobre | Jeudi 13 octobre | Vendredi 14 octobre |
| <p>Salade et son toast de chèvre</p> <p>Poulet basquaise</p> <p>Semoule à l'huile d'olive</p> <p>Raisin de table</p> | <p>Melon</p> <p>Rôti de porc local</p> <p>Panaché haricots blanc et vert</p> <p>Œuf au lait bio maison</p> | <p>Pastèque</p> <p>Gratin de choux béchamel</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Éclair au chocolat</p> | <p>Salade de pâtes tomates thon</p> <p>Dos de colin pané courgette à la provençale</p> <p>Banane bio</p> |
| Lundi 17 octobre | Mardi 18 octobre | Jeudi 20 octobre | Vendredi 21 octobre |
| <p>Haricots verts sauce bulgare</p> <p>Lasagnes de légumes</p> <p>Salade du jardin</p> <p>Entremet vanille</p> <p>Biscuit de l'écolier</p> | <p>Salade de tomates/fêta/ciboullette</p> <p>Sauté de bœuf local</p> <p>Navets et carottes à l'étouffé</p> <p>Compote pommes fraises</p> | <p>Repas Halloween</p> <p>Salami sanguinolent</p> <p>Nuggets de chauves souris</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Dessert de la citrouille hantée</p> | <p>Melon</p> <p>Sauté de porc local aux pruneaux</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Fromage</p> <p>Pommes au four sauce chocolat</p> |

Légende

Produit Bio 

Produit AOP 

Fruits et Légumes frais
Viande et poisson français (Pays de la Loire)

Produit Local Mauges 

Produit Fermier 

Fromage à la coupe / Laitage
Féculents

Produit Label Rouge 

Pâtisserie Fait Maison 

Valeur Végétarienne
Valeur Mixte Panachée
Menu végétarien