



## Menus du 16 mai au 03 juin 2022

RESTAURANT SCOLAIRE DU FIEF SAUVIN 02 41 63 07 26

Légende :

Féculent

Produit Laitier

Crudité / Cuidité

Valeur Mixte Panachée

Valeur Protidique

Valeur Végétarienne



### Menus végétariens

Lundi 16 mai	Mardi 17 mai	Jeudi 19 mai	Vendredi 20 mai
<p><b>Céleri rémoulade</b></p> <p><b>Filet de hoki au beurre blanc</b></p> <p><b>Courgettes bio</b> </p> <p><b>Tarte Bourdaloue</b></p>	<p><b>Salade quinoa/tomates/concombre</b></p> <p><b>Crêpe aux fromages</b></p> <p><b>Salade verte</b></p> <p><b>Mousse chocolat</b></p>	<p><b>Salade de haricots verts / féta</b></p> <p><b>Émincé de bœuf local chasseur</b> </p> <p><b>Perles de blé</b></p> <p><b>Brownies maison</b> </p>	<p><b>Oeufs durs mayonnaise</b></p> <p><b>Escalope dinde viennoise</b></p> <p><b>Flageolets</b></p> <p><b>Brie bio</b> </p> <p><b>Compote pommes/pêches</b></p>
Lundi 23 mai	Mardi 24 mai	Jeudi 26 mai	Vendredi 27 mai
<p><b>Choux fleurs vinaigrette</b></p> <p> <b>Boudin blanc local / ketchup</b></p> <p><b>Pommes noisette</b></p> <p><b>Yaourt bio local</b> </p>	<p><b>Quiche lorraine</b></p> <p><b>Émincé de lapin local à la crème</b> </p> <p><b>Penne bio</b> </p> <p><b>Tomme bio</b> </p> <p><b>Fraises</b></p>	<p>FERIE</p>	<p>Pont de l'ascension</p>
Lundi 30 mai	Mardi 31 mai	Jeudi 02 juin	Vendredi 03 juin
<p><b>Surimi mayonnaise</b></p> <p><b>Cuisse de poulet confite</b></p> <p><b>Trio de légumes sauce gratin</b></p> <p><b>Pêches</b></p>	<p><b>Tomates / Mozzarella</b></p> <p><b>Chili con carné VBF</b></p> <p><b>Riz Pilaf</b></p> <p><b>Emmental râpé</b></p> <p><b>Fruits au sirop frais</b></p>	<p><b>Salade de haricots rouges et maïs</b></p> <p><b>Croque monsieur maison</b> </p> <p><b>Salade verte</b></p> <p><b>Fromage blanc bio</b> </p>	<p><b>Salade coleslaw</b></p> <p><b>Meunière de colin label</b></p> <p><b>Salsifis persillés</b></p> <p><b>Roses des sables maison</b> </p>

### Légende

Produit Bio



Produit AOP



Produit Local Mauges



Produit Fermier



Produit Label Rouge



Pâtisserie Fait Maison

