



Menus du 16 mai au 03 juin 2022







RESTAURANT SCOLAIRE DU PUISET DORE ET DE LA CHAUSSAIRE

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
Pastèque Beignets de calamars / ketchup Trio de légumes Crème anglaise  Brownies maison	Concombre aux fromage blanc Feuilleté garni Brocolis / pomme de terre Mousse au chocolat au lait	Salade verte au dés de fromages Émincé de bœuf local à la tomate Tortis légumes au beurre Clafoutis maison aux fruits 	Pâté de foie / cornichons Sot l'y laisse de poulet crème de champignons Blé pilaf Brie bio  Compote de pommes
Lundi 23 mai	Mardi 24 mai	Jeudi 26 mai	Vendredi 27 mai
Terrine de légumes sauce cocktail Colombo de porc local au curry  Pommes rissolées Yaourt bio à la mandarine 	Crêpe au jambon Émincé de lapin à la moutarde Semoule couscous Fraises au sucre	FERIE	Pont de l'ascension
Lundi 30 mai	Mardi 31 mai	Jeudi 02 juin	Vendredi 03 juin
Pâté en croûte/cornichons Paupiette de volaille Haricots vert à l'ail Flan nappé caramel Fruits du jour	Carottes râpées vinaigre balsamique Hachis parmentier VBF Salade Liégeois aux fruits Biscuit de l'écolier	Taboulé aux petits légumes Pizza légumes/mozzarella Salade Fromage blanc sucré bio 	Melon Steak de thon à l'escabèche Riz créole Baby crème Beignet à la framboise

Légende

Produit Bio



Produit AOP



Produit Local
Mauges



Produit Fermier



Produit Label Rouge



Pâtisserie Fait
Maison

