



MENUS

DES RESTAURANTS SCOLAIRES DU 2 au 5 Avril

Pour l'éveil aux goûts et le plaisir gustatif des enfants, nous privilégions les approvisionnements en circuits-courts et en produits de qualité. Les menus peuvent donc varier selon la disponibilité des produits chez nos fournisseurs partenaires.



PARIS 2024



Le goût de l'authentique

LUNDI

FERIE



MARDI

02-avr

MERCREDI

CENTRE DE LOISIRS

JEUDI

04-avr



VENDREDI

05-avr

	VELOUTE DE BUTTERNUT 	RADIS/BEURRE 	CAROTTES RAPEES 	SALADE DE RIZ
	COUSCOUS 	SAUTE DE VEAU A L'ANGEVINE 	CLAFOUTIS DE LEGUMES 	NUGGETS DE POISSON
	AU POULET 	GRATIN DAUPHINOIS 	SAUCE BASQUAISE 	POEELE DE LEGUMES
	BRIE	ST MORET	CREME VANILLE 	FROMAGE BLANC
	SALADE DE FRUIT	BANANE	BISCUITS	CUBES DE PECHE

Produits de qualité et cuisine "maison" :)



Repas équilibrés :)

- Fruits et légumes
- Féculents, pain, légumes secs, céréales
- Viandes, produits de la mer, oeufs
- Produits laitiers
- Produits sucrés

Nos producteurs locaux :)

- Légumes bio > Nathalie Grosbois à St Georges du Bois
- Viande (porc) > EARL Vilguenais à Vieil Baugé
- Viande (boeuf bio) > Stéphanie Moques à Beaufort
- Viande (veau) > GAEC Plein Air à Brion
- Produits laitiers bio > Ferme de l'Egrassière à Cheviré le Rouge



MENUS

DES RESTAURANTS SCOLAIRES

Du 8 au 12 avril

Pour l'éveil aux goûts et le plaisir gustatif des enfants, nous privilégions les approvisionnements en circuits-courts et en produits de qualité. Les menus peuvent donc varier selon la disponibilité des produits chez nos fournisseurs partenaires.



PARIS 2024



Le goût de l'authentique

LUNDI

08-avr



MARDI

09-avr

MERCREDI

CENTRE DE LOISIRS

JEUDI

11-avr



VENDREDI

12-avr

MACEDOINE
CORDON BLEU
POELEE DE LEGUMES
VACHE QUI RIT
POMME

TABOULE AUX FINES HERBES
ŒUFS FLORENTINE
PLAT COMPLET
TARTARE
CREME PISTACHE

SALADE DE TOMATE AU MAIS
EMINCE DE PORC MARENGO
HARICOTS BLANCS
CREME ANGLAISE
CAKE A LA BANANE

NEMS AU POULET
BLANQUETTE DE POISSON
PLAT COMPLET
ST NECTAIRE
COMPOTE

CELERI REMOULADE
FONDANT DE BŒUF
COQUILLETES
BRIE
CREME CARAMEL

Produits de qualité et cuisine "maison" :)



Repas équilibrés :)

- Fruits et légumes
- Féculents, pain, légumes secs, céréales
- Viandes, produits de la mer, oeufs
- Produits laitiers
- Produits sucrés

Nos producteurs locaux :)

- Légumes bio > Nathalie Grosbois à St Georges du Bois
- Viande (porc) > EARL Vilguenais à Vieil Baugé
- Viande (boeuf bio) > Stéphanie Moques à Beaufort
- Viande (veau) > GAEC Plein Air à Brion
- Produits laitiers bio > Ferme de l'Egrassière à Cheviré le Rouge



MENUS

DES RESTAURANTS SCOLAIRES

Du 15 au 19 avril

Pour l'éveil aux goûts et le plaisir gustatif des enfants, nous privilégions les approvisionnements en circuits-courts et en produits de qualité. Les menus peuvent donc varier selon la disponibilité des produits chez nos fournisseurs partenaires.



PARIS 2024



Le goût de l'authentique

LUNDI

15-avr



MARDI

16-avr

MERCREDI

CENTRE DE LOISIRS

JEUDI

18-avr



VENDREDI

19-avr

CREPE AU
CHAMPIGNON

PILON DE POULET SCE
BARBECUE



HARICOTS VERTS

TOMME BLANCHE

FRUIT DE SAISON

DUO CAROTTE/CELERI



CROZIFLETTE



PLAT COMPLET

FROMAGE A RACLETTE

YAOURT BRASSE



SALADE ARLEQUIN



MAG'BURGERS



PATATOES



CROC'LAIT

POMME



SAUCISSON BRIOCHE

DOS DE COLIN SCE
NANTUA



RIZ PILAF



TOMME DE SAVOIE



SEMOULE AU LAIT



SALADE DE
BETTERAVE/MIMOSA



BRUSCHETTA



PLAT COMPLET

FROMAGE

ECLAIRS AU CHOCOLAT

Produits de qualité et cuisine "maison" :)



Produits
locaux



Produits
bio



IGP -
AOC



"Fait
maison"



Label
Rouge



Pêche
durable

Fruits et légumes

Féculents, pain, légumes secs, céréales

Viandes, produits de la mer, oeufs

Produits laitiers

Produits sucrés

Repas équilibrés :)



Nos producteurs locaux :)

Légumes bio > Nathalie Grosbois à St Georges du Bois

Viande (porc) > EARL Vilguenais à Vieil Baugé

Viande (boeuf bio) > Stéphanie Moques à Beaufort

Viande (veau) > GAEC Plein Air à Brion

Produits laitiers bio > Ferme de l'Egrassière à Cheviré le Rouge