



MENUS

DES RESTAURANTS SCOLAIRES

Du 6 au 10 mai 2024

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.



LUNDI

06-mai



MARDI

07-mai

MERCREDI

CENTRE DE LOISIRS

JEUDI



VENDREDI

MACEDOINE DE LEGUMES/ŒUFS
GRATIN DE PATES
SAUCE BASQUAISE
FROMAGE PORTION
POMME

PIEMONTAISE
POULET RÔTI
PUREE CAROTTES
EMMENTAL
PARIS BREST

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 13 mai au 17 mai

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

13-mai



MARDI

14-mai

MERCREDI

CENTRE DE LOISIRS

JEUDI

16-mai



VENDREDI

17-mai

TABOULE
JOUE DE PORC
PETITS POIS
BRIE
SALADE DE FRUITS

RIZ NICOIS
SAUTE DE DINDE
HARICOTS VERTS
FROMAGE PORTION
COMPOTE

SALADE DE CHOU ROUGE
RISSOLETTE DE VEAU
CEREALES GOURMANDES
CREME CARAMEL
CHOUQUETTES

RADIS/BEURRE
BRANDA DE POISSON
PLAT COMPLET
FROMAGE BLANC
FRAISES

FEUILLETEE AU FROMAGE
OMELETTE ROULEE
RATATOUILLE
ST NECTAIRE
CREME CHOCOLAT

Produits de qualité et cuisine "maison" :)



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 Vilgenuais 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 20 au 24 mai

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

20-mai



MARDI

21-mai

MERCREDI

CENTRE DE LOISIRS

JEUDI

23-mai



VENDREDI

24-mai

FERIE

CAROTTES RAPEES
TIAN DE TOMATES AU RIZ
PLAT COMPLET
TOMME DE SAVOIE
POMME

SALADE BRETONNE
HACHIS PARMENTIER
PLAT COMPLET
FROMAGE DE CHEVRE
BANANE

ROSETTE/BEURRE
CHIPOLATAS
PDT/CAROTTES RISSOLEES
BRIE
TIRAMISU CHOCOLAT

SALADE DE BETTERAVE/CELERI
POISSON PANE
GRATIN DE CHOUX FLEURS
YAOURT BRASSE
ANANAS AU SIROP

Produits de qualité et cuisine "maison" :

Produits locaux
 Produits bio
 Label Rouge
 IGP - AOC
 Pêche durable

"Fait 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 27 au 31 mai

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

27-mai



MARDI

28-mai

MERCREDI

CENTRE DE LOISIRS

JEUDI

30-mai



VENDREDI

31-mai

SALADE COLESLAW



BRAISE DE BŒUF
MIRONTON



PATES



TOMME BLANCHE

CREME VANILLE



SALADE MARAICHERE



PAËLLA AU POISSON



PLAT COMPLET

FROMAGE PORTION

SALADE DE FRUITS

ŒUFS MAYONNAISE



ROTI DE PORC



MOGETTES



YAOURT NATURE

SALADE DE FRAISES



CONCOMBRE A LA
CREME



PIZZA AU FROMAGE



PLAT COMPLET

EMMENTAL RAPE

FROAMGE BLANC



SALADE DE TOMATES



EMINCE DE VOLAILLE



POEELE DE LEGUMES



BRIE

FLAN PATISSIER

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