



MENUS

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.

DES RESTAURANTS SCOLAIRES

DU 4 AU 8 SEPTEMBRE



LUNDI
STARTING BLOCK

SALADE FERMIERE
(pâtes, carottes, tomates, Jambon)

EMINCE DE PORC

RATATOUILLE

BRIE

FRUIT DE SAISON

MARDI

MELON

COLIN SAUCE SUCHET
(poireaux, carottes et céleri)

RIZ PILAF

SAINT NECTAIRE

YAOURT BRASSÉ

MERCREDI
CENTRE DE LOISIRS

TABOULÉ EGYPTIEN
(tomate, persil, semoule)

CUISSE DE POULET RÔTIE

MACARONIS

TOMME BLANCHE

COMPOTE DE POMMES

JEUDI
VEGETARIEN

ŒUFS MACÉDOINE

GRATIN DE COURGETTES

POMMES DE TERRE

EMMENTAL

SALADE DE FRUITS

VENDREDI
RUGBY

DUO CAROTTES CÉLERIS

PIZZA ROYALE

SALADE VERTE

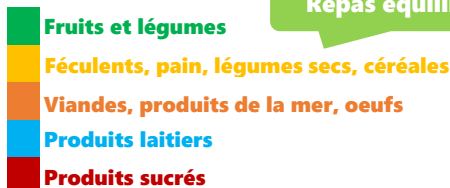
CREME VANILLÉE

GALETTE BRETONNE

Produits de qualité et cuisine "maison" :)



Repas équilibrés :)



Nos producteurs locaux :)

Légumes bio > Nathalie Grosbois à St Georges du Bois
Viande (porc) > EARL Vilgenais 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 11 AU 15 SEPTEMBRE

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



LUNDI



MARDI

VEGETARIEN

MERCREDI

CENTRE DE LOISIRS

JEUDI



VENREDI

BETTERAVES VINAIGRETTE
TOMATE FARCIE
COQUILLETES
TOMME DE SAVOIE
COMPOTE DE POMME

CONCOMBRES A LA GRECQUE
OMELETTE ROULÉE
POMMES DE TERRE RISSOLÉES
GOUDA
CREME AU CHOCOLAT

CORNET PARISIEN (jambon macédoine)
EMINCE DE BŒUF A LA PROVENCALE
HARICOTS VERTS
KIRI
ECLAIR AU CHOCOLAT

TABOULÉ A L'ORIENTALE
POISSON PANE
CAROTTES VICHY
BRIE
POMME

MELON
ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CREME
EBLY AUX LÉGUMES
FROMAGE BLANC
ABRICOTS AU SIROP

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 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



LUNDI

VEGETARIEN



MENUS

DES RESTAURANTS SCOLAIRES

DU 18 AU 22 SEPTEMBRE

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



MARDI

ITALIE



MERCREDI

CENTRE DE LOISIRS

JEUDI



VENREDI

CONCOMBRES A LA CREME

PARMENTIER

DE LEGUMES

BRIE

FRUIT DE SAISON

TOMATES MOZZARELLA

SPAGHETTIS

SAUCE BOLOGNAISE

PANNA COTTA

FRUITS ROUGES

RIZ NICOIS (riz, thon et poivron)

CROQUE MONSIEUR

SALADE VERTE ET TOMATES

SAINT NECTAIRE

ABRICOTS PATISSIERS

CELERI REMOULADE

CHIPOLATAS

LENTILLES VERTES

EMMENTAL

YAOURT BRASSE

SALADE COLESLAW

FILET DE POISSON MEUNIERE

TRIO DE LEGUMES (courgette aubergine et artichaut)

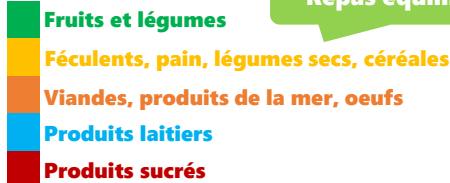
CREME VANILLE

MADELEINE

Produits de qualité et cuisine "maison" :



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 25 AU 29 SEPTEMBRE

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



LUNDI



MARDI

VEGETARIEN



MERCREDI

CENTRE DE LOISIRS

JEUDI



VENDREDI

CAROTTES RAPEES
SAUTE DE PORC
HARICOTS BLANCS
TOMME DE SAVOIE
YAOURT BRASSE

SALADE ALSACIENNE (chou blanc, lardon, féta)
TARTE TOMATE CHEVRE
SALADE VERTE
EMMENTAL
SALADE DE FRUITS

TOMATE AU MAÏS
CORDON BLEU
PUREE DE PATATE DOUCE
VACHE QUI RIT
FRUIT DE SAISON

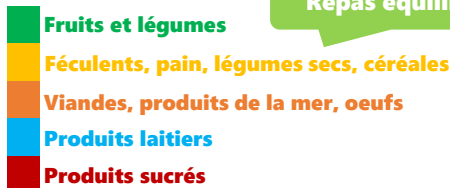
CAKE AU FROMAGE ET JAMBON
GRATIN DE POISSON
JULIENNE DE LEGUMES (carottes et poireaux)
FROMAGE DE CHEVRE
COMPOTE DE POMME

MACEDOINE ET SURIMI
MIJOTE DE BŒUF
CAROTTES ET POMMES DE TERRE
BRIE
FROMAGE BLANC

Produits de qualité et cuisine "maison" :)



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