

Menu self septembre 2021

	Du 2 au 3 septembre	Du 6 au 10 septembre	Du 13 au 17 septembre	Du 20 au 24 septembre
Lundi		Charcuterie au choix (viande mayennaise) Filet de poisson meunière Petits pois, carottes Glace ou <u>Yaourt sucré</u>	Tomate vinaigrette (bio et local)* ou <u>Macédoine de légumes</u> Sauté de bœuf au cidre (viande mayennaise) Coquillettes (bio et local) Fromage Fruits au choix*	Salade de pâtes (bio) à l'italienne Filet de poisson pané Jardinière de légumes* glace
Mardi		Melon* ou <u>Salade verte et croustons*</u> Chipolatas (viande mayennaise) Lentilles (bio et local) Yaourt brassé aux fruits (bio et local)	Taboulé* (bio et local) ou <u>Cake au jambon</u> Roti de porc (viande mayennaise) Purée de pommes Entremet vanille bio au lait de la ferme ou <u>Yaourt aromatisé</u>	Concombre à la crème * (bio et local) ou <u>Pamplemousse *</u> Roulé de jambon blanc sauce champignons (viande mayennaise) Blé (bio) Fromage bio d'Entrammes Fruits au choix*
Mercredi		Tomate mozzarella* (bio et local) Escalope de dinde au paprika (viande mayennaise) Pâtes (bio et local) Fruits au choix*	<u>Menu végétarien</u> Salade de riz* Nuggets de blé Duo de haricots Glace	Melon Steack haché de bœuf (VBF) Flageolet Clafoutis aux fruits*
Jeudi	Salade de riz au surimi * Cordon bleu de dinde (VF) Haricots verts Petit suisse ou <u>Flan pâtissier</u>	Pizza au jambon ou <u>Salade de pommes de terre au saumon</u> Emincé de poulet à la crème (viande mayennaise) Carottes vichy (bio et local) Camembert (bio et local) Fruits au choix*	Salade de blé (bio) niçois* Pilon de poulet (viande mayennaise) Gratin de choux Pâtisserie au choix	Tartine de rilette de maquereaux ou <u>Ouf mimosa au thon</u> Escalope de dinde (viande mayennaise) Crumble de courgettes, tomates et poivrons*(bio et local) Fromage blanc sucré (bio et local)
Vendredi	Betteraves (bio) et emmental ou <u>Salade de courgette (bio et local) au chèvre *</u> Sauté de porc au curry (viande mayennaise) Riz (bio) Fruits au choix*	<u>Menu végétarien</u> Concombre vinaigrette*(bio et local) ou <u>Carottes râpées* (bio et local)</u> Boulette de soja sauce tomate Semoule (bio) Mousse au chocolat ou <u>Yaourt sucré (bio et local)</u>	Salade de haricots verts* ou <u>Céleri rémoulade*</u> Filet de poisson frais Sauce beurre citron Pommes de terre persillées* (bio et local) Fromage Fruits au choix*	<u>Menu végétarien</u> Tomates vinaigrette* (bio et local) ou <u>Avocat</u> Hachis végétarien façon Parmentier Salade verte* (bio et local) Fromage Fruits au choix* ou <u>Salade de fruits*</u>

-Informations(*) Signifie que des légumes et fruits frais de saison entrent dans la composition du plat. Les produits bio sont annoncés sous réserve d'un approvisionnement suffisant. Les légumes bio prévus au menu sont majoritairement cultivés en Mayenne. Les plats proposés au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir l'une des 14 substances répertoriées provoquant des allergies ou intolérances.