



Semaine

37

Menu de la semaine

RESTAURANT SCOLAIRE MUNICIPAL



LUNDI 7 SEPTEMBRE

Melon Charentais

Roti de porc
sauce aux poivrons
FRITES



Yaourt étuvé Bio
et coulis fruits rouges



MARDI 8 SEPTEMBRE

Salade de pepinette
surimi rapé

BOLOGNAISE
VBF
PASTA BIO



Buchette de Chevre BIO
Prune rouge



BIO

MERCREDI 9 SEPTEMBRE

Salade de tomates
et œuf mimosa



Filet de Cabillaud
sauce citroné
Riz aux petits légumes



Flan vanille
AU LAIT BIO



JEUDI 10 SEPTEMBRE

Betterave /maïs
sauce vinaigrette

Pané VG au fromage

Semoule de
couscous BIO



Fromage Blanc sucré
BIO



VENDREDI 11 SEPTEMBRE

Macédoine
mayonnaise

Haut de cuisse de Poulet
sauce tomate
courgette et carotte
et pois gourmand au beurre



Tomme Catalane AOP
abricot frais BIO



Les légumes de saison sont livrés par le maraicher de la Bouëxière "un petit morceau de terre" et "les légumes de l'étang" a Liffré

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des disponibilités des produits de nos fournisseurs

Fruits et légumes - **Viandes, poissons, œufs** - **Féculents et légumes secs** - **Fromages et produits laitiers**

La viande de bétail est fournie par Gesbert - La Bouëxière



Bleu Blanc Cœur



Bio



Menu végétarien



N° Agrément : 35.031.007 CE

PL été Sem 01

Les options VG de la semaine : aiguillette Feta/Epinars ou palet VG a la tomate ou nuggets au pois ou omelette BIO maison



Menu de la semaine



Semaine

38

RESTAURANT SCOLAIRE MUNICIPAL

LUNDI 14 SEPTEMBRE

Taboulé

Steack Haché VBF

sauce poivre et crème

Haricot Beurre
à l'ail

Tomme des Pyrennees AOC

Nectarine

FR



MARDI 15 SEPTEMBRE

Salade de
Tomate et mozzarella

Carbonara

Maison

Pasta BIO

entremet

chocolat BIO



MERCREDI 16 SEPTEMBRE

Cervelas
en tranche

Tortillas

poivon/pdt

Salade verte local
Bio

Glace individuel



JEUDI 17 SEPTEMBRE

Carottes rapée
BIO

Poisson de la criée

sauce citronnée

Haricots plats

Yaourt aux

fraises



VENDREDI 18 SEPTEMBRE

Melon Charentais

FR

Suprême de volaille

vvf

sauce à la crème

Purée de
pomme de terre

Compote pommes

et fruits rouges

Les légumes de saison sont livrés par le maraicher de la Bouexière "un petit morceau de terre" et "les légumes de l'étang" à Liffré

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des disponibilités des produits de nos fournisseurs

Fruits et légumes - **Viandes, poissons, œufs** - **Féculents et légumes secs** - **Fromages et produits laitiers**

La viande de bétail est fournie par Gesbert - La Bouexière



Bleu Blanc Cœur



Bio



Menu végétarien



N° Agrément : 35.031.007 CE

PL été Sem 02

Les options VG de la semaine : aiguillette Feta/Epinars ou palet VG à la tomate ou nuggets au pois ou omelette BIO maison

Menu de la semaine

RESTAURANT SCOLAIRE MUNICIPAL



LUNDI 21 SEPTEMBRE

Bettrave rouge
sauce bulgare

Galette œuf/fromage

Salade verte Bio



Fromage Blanc sucré
coulis de fraise



MARDI 22 SEPTEMBRE

Taboulé maison

Pilons de cuisse poulet

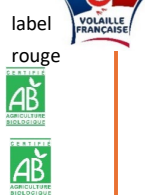
Jus de poulet roti

Haricot vert BIO

aiguillette pour maternelle

Gruyère BIO

abricot frais



Bio

MERCREDI 23 SEPTEMBRE

Iceberg / emmental
vinaigrette ciboulette

et croutons

Jambon Fumé de porc

Sauce parisienne

Carotte Persillée

Donut's au sucre



JEUDI 24 SEPTEMBRE

Cervelas
Vinaigrette



Fish de cabillaud
sauce crustacées/crème

Riz Pilaf

et brunoise de légumes



Banane BIO



VENDREDI 25 SEPTEMBRE

Carottes rapées
à l'emmental

Sauté de Bœuf/carotte

pommes rissolées

crème dessert
chocolat BIO

Les légumes de saison sont livrés par le maraicher de la Bouëxière "un petit morceau de terre" et "les légumes de l'étang" à Liffré

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des disponibilités des produits de nos fournisseurs

Fruits et légumes - **Viandes, poissons, œufs** - **Féculents et légumes secs** - **Fromages et produits laitiers**

La viande de bétail est fournie par Gesbert - La Bouëxière



Bleu Blanc Cœur



Bio



Menu végétarien



N° Agrément : 35.031.007 CE

PL été Sem 03

Les options VG de la semaine : aiguillette Feta/Epinars ou palet VG à la tomate ou nuggets au pois ou omelette BIO maison



semaine

40

Menu de la semaine

RESTAURANT SCOLAIRE MUNICIPAL



LUNDI 28 SEPTEMBRE

Salade de pepinette
au thon mayonnaise

Aiguillette de poulet
sauce Barbecue
Carotte rondelles



Camembert BIO
Prune rouge



MARDI 29 SEPTEMBRE

Salade coleslaw

Fish de poisson
sauce tartare
Semoule
BIO



Yaourt sucré BIO



MERCREDI 30 SEPTEMBRE

Concombre
sauce à l'aneth



Paupiette de veau
sauce parisienne
Courgette à l'ail
et au beurre



Riz au lait
BIO



JEUDI 1 OCTOBRE

Mousse de foie
et cornichon

Filet de la criée

Choux fleur
en gratin



emmental Bio
Pommes Gala

VENDREDI 2 OCTOBRE

Wrap carotte rapée
et salade

Lasagne aux
légumes grillées
Salade verte



Donut's
au sucre



Les légumes de saison sont livrés par le maraicher de la Bouëxière "un petit morceau de terre" et "les légumes de l'étang" à Liffré

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des disponibilités des produits de nos fournisseurs

Fruits et légumes - **Viandes, poissons, œufs** - **Féculents et légumes secs** - **Fromages et produits laitiers**

La viande de bétail est fournie par Gesbert - La Bouëxière



Bleu Blanc Cœur



Bio



Menu végétarien



N° Agrément : 35.031.007 CE

PL été Sem 04

Les options VG de la semaine : aiguillette Feta/Epinars ou palet VG à la tomate ou nuggets au pois ou omelette BIO maison



Semaine

41

Menu de la semaine

RESTAURANT SCOLAIRE MUNICIPAL



LUNDI 5 OCTOBRE

Tomate
à la vinaigrette

Blanquette de
volaille
pomme noisette

tomme des pyrennées
Compote de pommes

MARDI 6 OCTOBRE

Salade de riz
surimi/concombre
sauce tatziki
Emincé de porc
au caramel
Brocolis et carotte
en gratin



Brie BIO
Pommes Gala BIO

MERCREDI 7 OCTOBRE

Salade coleslaw
rapées et vinaigrette

Brandade de poisson

Salade verte



Mousse au chocolat



JEUDI 8 OCTOBRE

Paté de chair
BBC

Steack haché
Sauce poivre et crème
Carottes braisé



VBF

Fromage Blancs
au miel



VENDREDI 9 OCTOBRE

Asperges
sauce blanche

Couscous
Végétal

Salade de fruits
fraîche



Les légumes de saison sont livrés par le maraîcher de la Bouëxière "un petit morceau de terre" et "les légumes de l'étang" à Liffré

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des disponibilités des produits de nos fournisseurs

Fruits et légumes - **Viandes, poissons, œufs** - **Féculents et légumes secs** - **Fromages et produits laitiers**

La viande de bétail est fournie par Gesbert - La Bouëxière



Bleu Blanc Cœur



Bio



Menu végétarien



N° Agrément : 35.031.007 CE

PL hiver Sem 05

Les options VG de la semaine : aiguillette Feta/Épinards ou palet VG à la tomate ou nuggets au pois ou omelette BIO maison



Semaine

42

Menu de la semaine

RESTAURANT SCOLAIRE MUNICIPAL



LUNDI 12 OCTOBRE

Carottes rapées
et dés d'emmental



Jambon de porc
sauce BBQ
Pommes sautées

VPF

Yaourt sucré
et coulis de fruits rouges

MARDI 13 OCTOBRE

Salade pépinette
et surimi rapées



Sauté de Bœuf aux
pruneaux
Duo de haricots
verts et beurre



Fromage local BIO
Salade de fruits fraîche

MERCREDI 14 OCTOBRE

Choux blancs
rapées et pommes

Filet de cabillaud
sauce tartare
Boulghour
BIO



Carré aux framboise

JEUDI 15 OCTOBRE

Betterave lanières
sauce bulgare

Lasagne de légumes
grillées
salade verte
BIO



yaourt sucré BBC



VENDREDI 16 OCTOBRE

Rillettes de thon
tranche citron

Sauté de Volaille VF

Brocolis au beurre

Saint Nectaire AOP
Clémentines

Les légumes de saison sont livrés par le maraicher de la Bouëxière "un petit morceau de terre" et "les légumes de l'étang" à Liffré

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des disponibilités des produits de nos fournisseurs

Fruits et légumes - **Viandes, poissons, œufs** - **Féculents et légumes secs** - **Fromages et produits laitiers**

La viande de bétail est fournie par Gesbert - La Bouëxière



Bleu Blanc Cœur



Bio



Menu végétarien



N° Agrément : 35.031.007 CE

PL été Sem 01

Les options VG de la semaine : aiguillette Feta/Epinards ou palet VG à la tomate ou nuggets au pois ou omelette BIO maison



Semaine

43

Menu de la semaine

RESTAURANT SCOLAIRE MUNICIPAL



VACANCES D'AUTOMNE

LUNDI 19 OCTOBRE

Taboulé de boulghour
feta et tomate/poivron

Steack haché VBF
sauce poivre et crème

Choux fleur
gratinée et persillées



Salade de fruits frais



MARDI 20 OCTOBRE

Salade verte emmental
et pommes

Saucisse ou chipo

Purée de pomme
de terre

Crème dessert vanille
BIO et caramel



MERCREDI 21 OCTOBRE

Macédoine
mayonnaise

Fish de poisson
sauce tartare

Haricot verts au beurre



Gâteau au yaourt

JEUDI 22 OCTOBRE

Salade de radis noir
vinaigrette



Lasagne de légumes
grillées

salade verte
BIO



yaourt abricots



VENDREDI 23 OCTOBRE

Segment de pomelos

Filet de dinde
sauce BBQ

Lentilles vertes AOC

Cube de pommes cuites
au caramel

Les légumes de saison sont livrés par le maraîcher de la Bouëxière "un petit morceau de terre" et "les légumes de l'étang" à Liffé

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des disponibilités des produits de nos fournisseurs

Fruits et légumes - **Viandes, poissons, œufs** - **Féculents et légumes secs** - **Fromages et produits laitiers**

La viande de bétail est fournie par Gesbert - La Bouëxière



Bleu Blanc Cœur



Bio



Menu végétarien



N° Agrément : 35.031.007 CE

PL été Sem 02

Les options VG de la semaine : aiguillette Feta/Epinards ou palet VG à la tomate ou nuggets au pois ou omelette BIO maison



Menu de la semaine



Semaine

44

VACANCES D'AUTOMNE



LUNDI 26 OCTOBRE

Potage de légumes
de saison

Dhal de lentilles Corail

sauce tomate



Riz Basmati BIO

Petits suisses sucrés



MARDI 27 OCTOBRE

Taboulé

Tajine de Volaille vvf

Légumes tajine maison
raisins et abricots



Crème dessert Chocolat

BIO



MERCREDI 28 OCTOBRE

Céleri remoulade

Roti de porc BBC

Haricots verts
BIO



Beignet au chocolat

JEUDI 29 OCTOBRE

Rillettes de Poulet

Poisson de la criée
sauce citronnée

Riz Pilaff



Yaourt sucré BIO



VENDREDI 30 OCTOBRE

Mesclun et lamelle de
poulet

Paupiette de veau

sauce forestière

Pommes de terre grenaille
roties

entremet noisette

lait BIO



Les légumes de saison sont livrés par le maraicher de la Bouëxière "un petit morceau de terre" et "les légumes de l'étang" à Liffré

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des disponibilités des produits de nos fournisseurs

Fruits et légumes - **Viandes, poissons, œufs** - **Féculents et légumes secs** - **Fromages et produits laitiers**

La viande de bétail est fournie par Gesbert - La Bouëxière



Bleu Blanc Cœur



Bio



Menu végétarien



N° Agrément : 35.031.007 CE

PL hiver Sem 03

Les options VG de la semaine : aiguillette Feta/Epinards ou palet VG à la tomate ou nuggets au pois ou omelette BIO maison



Semaine

45

Menu de la semaine

RESTAURANT SCOLAIRE MUNICIPAL



LUNDI 2 NOVEMBRE

Salade de Riz/thon
maïs mayonnaise

Aiguillette de poulet VF
sauce BBQ
Choux Romanesco

Buchette de chèvre BIO
Raisins



MARDI 3 NOVEMBRE

Potage de courges FR
BIO



Tartiflette maison VF

Salade Verte
et mesclun



Yaourt sucré BIO

MERCREDI 4 NOVEMBRE

Salade de Choux
emmental

Paupiette de volaille VF
Sauce BBQ
Haricot beurre
à l'échalote



Riz au lait
BIO



JEUDI 5 NOVEMBRE

Piemontaise

Poisson de la criée
sauce petit légumes
Purée de Potimarron



Buche du Pila
Salade de fruits frais



VENDREDI 6 NOVEMBRE

Rillettes de thon
et son citron

Gratin de pâtes complète
sauce tomate
céleri et carotte



Yaourt abricots
BIO



Les légumes de saison sont livrés par le maraîcher de la Bouëxière "un petit morceau de terre" et "les légumes de l'étang" à Liffré

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des disponibilités des produits de nos fournisseurs

Fruits et légumes - **Viandes, poissons, œufs** - **Féculents et légumes secs** - **Fromages et produits laitiers**

La viande de bétail est fournie par Gesbert - La Bouëxière



Bleu Blanc Cœur



Bio



Menu végétarien



N° Agrément : 35.031.007 CE

PL hiver Sem 04

Les options VG de la semaine : aiguillette Feta/Epinars ou palet VG à la tomate ou nuggets au pois ou omelette BIO maison