

LUNDI
11 / 03

Salade de maïs/thon/emmental

.....

Rôti de porc
Haricots verts

.....

Entremet maison

MARDI
12 / 03

Velouté de légumes

.....

Chipolatas
Lentilles

.....

Tarte fine aux pommes

JEUDI
14 / 03

 Végé

Carottes râpées

.....

Risotto aux petits pois

.....

Fromage
Clémentine

VENDREDI
15 / 03

Pâté

.....

Poisson frais de la marée
Julienne de légumes

.....

Semoule au lait

LUNDI
18 / 03

 Végé

Betteraves vinaigrette

.....

Chili sin carne

.....

Yaourt aux fruits

MARDI
19 / 03

Radis beurre

.....

Roti de bœuf
Frites

.....

Fromage
Banane

JEUDI
21 / 03

Pamplemousse

.....

Brandade de morue
Salade verte

.....

Gâteau maison

VENDREDI
22 / 03

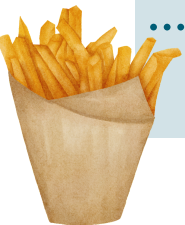
Salade d'endives/
dés de pommes

.....

Jambon poêlé
Haricots blancs
à la tomate

.....

Liégeois



LUNDI
25 / 03

Maquereaux

.....

Escalope de dinde
Pâtes sarthoises/dés
de tomates

.....

Fromage
Kiwi

MARDI
26 / 03

 Végé

Céleri

.....

Couscous végétarien
Salade

.....

Compote

JEUDI
28 / 03

Salade coleslaw

.....

Poisson frais de la marée
Sauté de carottes

.....

Flamby

VENDREDI
29 / 03

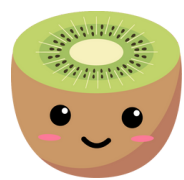
Rillettes sarthoises

.....

Blanc de poulet
Gratin de chou-fleur

.....

Fromage blanc
confiture 28%



Bon appétit !!



LUNDI
01/04

Férié

.....

Lundi de pâques

.....

MARDI
02/04

THEME couleur BLEU
Chou rouge

.....

Veau Marengo
Riz bleu

.....

Tarte à la myrtille

JEUDI
04/04

Macédoine de légumes

.....

Saucisse charcutière
Purée de patate douce

.....

Banane

VENDREDI
05/04

Salade de
mâche/maïs/emmental

.....

Poisson pané à la
tomate Haricots beurre

.....

Compote



LUNDI
08/04

Radis/beurre

.....

Pâtes sarthoises sauce
carbonara aux lardons

.....

Tome
Yaourt bio

MARDI
09/04

Carottes râpées

.....

Nuggets de blé
Petits pois carottes

.....

Tarte aux pommes

JEUDI
11/04

Taboulé

.....

Escalope milanaise
Jardinière de légumes

.....

Pâtisserie fraîche

VENDREDI
12/04

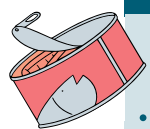
Saucisson à l'ail

.....

Poisson frais de la marée
Épinards à la crème

.....

Fruit de saison



LUNDI
15/04

Salade de thon/maïs

.....

Sauté de dinde
Haricots verts

.....

Yaourt au chocolat

MARDI
16/04

Salade d'endives/dés
de pomme

.....

Poulet fermier
Frites

.....

Mousse aux fruits

JEUDI
18/04

Céleri

.....

Poisson de la marée
Quinoa

.....

Fromage
Fruit de saison

VENDREDI
19/04

Betteraves vinaigrette

.....

Lasagne de lentilles

.....

Entremet maison

Nota :

- *Le fait maison est privilégié, nos agents cuisinent avec des produits frais, locaux et bio autant que possible pour respecter la loi EGalim.
- *Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits, des livraisons et de la gestion des stocks.
- *Les goûters sont élaborés en fonction des stocks et du nombre d'enfants accueillis.

Origine des produits :

- Porc :** Ferme des Jenvries- Souillé ou La Ferme de la Forge à Marolles les Braults
- Bœuf :** La ferme des Jenvries- Souillé
- Volaille :** Maison CHAMPION - Tennie (poulet fermier) et La P'tite Malicieuse - Sillé le Philippe (saucisses de volaille)
- Poisson frais BIO :** La pêche en Poche- Longnes
- Légumes :** Ferme de la Muzerie (production Bio) et Le Petit Potager
- Lentilles vertes BIO Sarthoises :** EARL Le Champ de Blé - Louvigny
- Pâtes Sarthoise BIO :** La pâte Sarthoise - Yvré l'Evêque
- Épicerie :** Épisaveurs
- Pain et pâtisseries fraîches :** Boulangerie Poirier - Souigné sous Ballon ou Les Joyeux - Joué l'Abbé
- Confiture :** Conserverie 28% - Joué l'Abbé
- Fromage :** La Fromagerie du Rocher - Neuville-sur-Sarthe (fromage de chèvre) ou GAEC Le Pis Qui Chante-Villaines sous Lucé (fromage de vache)
- Laitages BIO :** Gaec Bio Avenir - Spay
- Laitages et autres produits :** Pomona Passion Froid - Brake France Touraine

Vacances de printemps

