

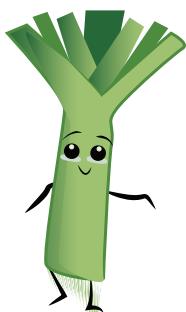
MARDI 03 / 01	JEUDI 05 / 01	VENDREDI 06 / 01
Céleri rémoulade	Pamplemousse	Betteraves vinaigrette
Rôti de boeuf Frites	Emincé de poulet au curry Haricots beurre	Beignets de calamar Poêlée de légumes
Compote	Fromage blanc Confiture 28%	Banane



LUNDI 09 / 01	MARDI 10 / 01	JEUDI 12 / 01	VENDREDI 13 / 01
Terrine de foie	Velouté carottes/panais	Carottes râpées	Tartinade de sardines
Filet de poisson blanc Gratin d'épinards	Nuggets végétaux Haricots verts	Saucisse Purée de patate douce	Sauté de dinde aux champignons Semoule
Yaourt bio	Entremet maison	Galette des rois	Fromage Clémentine



LUNDI 16 / 01	MARDI 17 / 01	JEUDI 19 / 01	VENDREDI 20 / 01
Potage de légumes	Salade verte	Feuilleté au fromage	Velouté de tomates
Rôti de porc Brunoise de légumes	Couscous	Dos de colin Purée Shrek	Lasagne de légumes
Fromage Kiwi	Salade d'oranges à la cannelle	Entremet maison	Pâtisserie fraîche



Bon appétit !



LUNDI 23 / 01
Pamplemousse
Brandade de poisson Salade
Yaourt bio

MARDI 24 / 01
Salade de perles/ maïs/petits pois
Bœuf aux carottes
Petit suisse Clémentine

JEUDI 26 / 01
Mâche/mimolette/ dés de pommes
Chili sin carne
Pomme au four

VENDREDI 27 / 01
Rillette de thon
Emincé de dinde Petits pois carottes
Fromage Gâteau à l'ananas

LUNDI 30 / 01
Salade de lentilles
Jambon grillé Gratin de chou-fleur
Kiwi

MARDI 31 / 01
Velouté de légumes
Steak végétal Pâtes sarthoises
Fromage blanc Confiture 28%

JEUDI 02 / 02
Carottes râpées
Paupiette de veau aux champignons Pommes rissolées
Yaourt vanille

VENDREDI 03 / 02
Asperges/maïs
Cabillaud Semoule et ses petits légumes
Bûche de chèvre Compote

LUNDI 06 / 02
Velouté de butternut
Pizza aux légumes Salade verte
Fromage Clémentine

MARDI 07 / 02
MENU SARTHOIS Rillettes sarthoises
Marmite sarthoise
Tarte aux pommes

JEUDI 09 / 02
Velouté de pomme de terre/poireaux
Poisson pané Riz sauce tomate
Liégeois

VENDREDI 10 / 02
Macédoine de légumes
Saucisse Purée de patate douce
Banane



Nota :

- *Le fait maison est privilégié, nos agents cuisinent avec des produits frais, locaux et bio autant que possible.
- *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 de la Forge à Marolles les Braults

Volaille : Maison CHAMPION - Tennie ou La Ferme de la Forge à Marolles les Braults

Légumes : Ferme de la Muizerie (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 - Souligné sous Ballon ou Les Joyeux - Joué l'Abbé

Confiture : Conserverie 28% - Joué l'Abbé

Fromage de chèvre : La Fromagerie du Rocher - Neuville-sur-Sarthe

Laitages : Gaec Bio Avenir - Spay (production bio) ou GAEC Le Pis Qui Chante-Villaines sous Lucé

Laitages ,poissons et autres produits : Pomona Passion Froid - Brake France Touraine

