MENU DE LA SEMAINE



Nos plats principaux sont élaborés sur place

LUNDI 30 NOVEMBRE

Toast à la rillette de sardine

.....

Boulette de bœuf

Semoule

.....

Fruit de saison

MARDI 1ER DÉCEMBRE

Salade strasbourgeoise

.....

Sauté de dinde

Petits pois carottes

.....

Entremet vanille

MERCREDI 2 DÉCEMBRE

Salade campagnarde

.....

Croque monsieur

Salade verte

.....

Rose des sables

JEUDI 3 DÉCEMBRE

Pomélos

.....

Hachis parmentier

Salade verte

.....

Fromage

.....

Rose des sables

VENDREDI 4 DÉCEMBRE

Potage

.....

saucisses

Riz

.....

Crème Mont Blanc caramel

Produit Bio — Bleu Blanc Cœur — Poisson frais — Produits locaux — Fait maison — Produits H.V.E. — Produits fermiers

Nos viandes sont d'origine française, cependant pour des raisons d'approvisionnement certaines peuvent provenir exceptionnellement de l'Union Européenne. Dans ce cas l'information sera transmise le jour de consommation sur chaque site de restauration

Fruits et légumes - Viandes, poisson, œufs - Féculents et légumes sec - Fromages et produits laitiers

Des modifications peuvent apparaitre au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement.

N° Agrément : 3533001

MENU DE LA SEMAINE



Nos plats principaux sont élaborés sur place

Menu Végétarien

LUNDI 7 DÉCEMBRE

Terrine de saumon

.....

Paupiette de veau

Lentilles et ratatouille

.....

Fromage blanc fermier

MARDI 8 DÉCEMBRE

Œufs mayonnaise

.....

Gnocchis

Épinards à la crème

.....

Fruit de saison

MERCREDI 9 DÉCEMBRE

Salade 3 fromages

.....

Omelette aux lardons

Frites

.....

Compote de pomme

JEUDI 10 DÉCEMBRE

Carottes râpées

.....

Jambon sauce madère

Frites

.....

riz au lait

VENDREDI 11 DÉCEMBRE

Potage

.....

Poulet rôti

Pâtes

.....

Mousse au chocolat

Produit Bio — Bleu Blanc Cœur — Poisson frais — Produits locaux — Fait maison — Produits H.V.E. — Produits fermiers

Nos viandes sont d'origine française, cependant pour des raisons d'approvisionnement certaines peuvent provenir exceptionnellement de l'Union Européenne. Dans ce cas l'information sera transmise le jour de consommation sur chaque site de restauration

Fruits et légumes - Viandes, poisson, œufs - Féculents et légumes sec - Fromages et produits laitiers

Des modifications peuvent apparaitre au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement.

N° Agrément : 3533001

MENU DE LA SEMAINE



Nos plats principaux sont élaborés sur place

LUNDI 14 DÉCEMBRE

Salade César

.....

Côte de porc

Poêlée de légumes et pommes de terre

.....

Fromage

.....

Fruits de saison

MARDI 15 DÉCEMBRE

Grillé emmental

.....

Steak haché

Carottes à la crème

.....

Fromage blanc fermier

MERCREDI 16 DÉCEMBRE

Potage

.....

Chipolatas

Purée

.....

Sapin 2 chocolats

JEUDI 17 DÉCEMBRE

Mousse de foie de canard et salade verte

.....

Jambonnette de poulet

Pommes de terre étoile

.....

Sapin 2 chocolats

VENDREDI 18 DÉCEMBRE

Betteraves et œufs dur

.....

Poisson pané

Riz

.....

Liégeois vanille caramel

Produit Bio — Bleu Blanc Cœur — Poisson frais — Produits locaux — Fait maison — Produits H.V.E. — Produits fermiers

Nos viandes sont d'origine française, cependant pour des raisons d'approvisionnement certaines peuvent provenir exceptionnellement de l'Union Européenne. Dans ce cas l'information sera transmise le jour de consommation sur chaque site de restauration

Fruits et légumes - Viandes, poisson, œufs - Féculents et légumes sec - Fromages et produits laitiers

Des modifications peuvent apparaitre au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement.

N° Agrément : 3533001

MENU DE LA SEMAINE

CENTRE DE LOISIRS



Nos plats principaux sont élaborés sur place

LUNDI 21 DÉCEMBRE

Rillettes

.....

Sot ly laisse de dinde

Semoule

.....

Fromage

.....

Fruits de saison

MARDI 22 DÉCEMBRE

Potage aux pommes de terre

.....

Cordon bleu

Petits pois et carottes

.....

Yaourt fermier vanille

MERCREDI 23 DÉCEMBRE

Toast au thon

.....

Galette complète

Salade verte

.....

Cake crème anglaise

JEUDI 24 DÉCEMBRE

Friand au fromage

.....

Boulettes de bœuf

Pommes noisettes

.....

Fruits au sirop

VENDREDI 25 DÉCEMBRE



Produit Bio — Bleu Blanc Cœur — Poisson frais — Produits locaux — Fait maison — Produits H.V.E. — Produits fermiers

Nos viandes sont d'origine française, cependant pour des raisons d'approvisionnement certaines peuvent provenir exceptionnellement de l'Union Européenne. Dans ce cas l'information sera transmise le jour de consommation sur chaque site de restauration

Fruits et légumes - Viandes, poisson, œufs - Féculents et légumes sec - Fromages et produits laitiers

Des modifications peuvent apparaitre au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement.

N° Agrément : 3533001

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

FERME LE FAIL- Produits laitiers **Fromage blanc et yaourts à Chatillon en Vendelais**

LE COCHON DU CHENOT **Viande de porc et charcuterie bleu blanc cœur à Billé**

TY PRODUCTEURS 35 **Viande de porc et charcuterie bleu blanc cœur à Val d'Izé**

Vitré **Œufs de poules Bio à Vitré**

MAISON BERTEL
La gourmandise, une histoire familiale depuis 1979 **Galettes et crêpes produit en Bretagne**

Boulangerie Besnier **Pain quotidien**

Les Paniers de Rachel **Fruits et légumes : 10 producteurs locaux**

RÉSEAU MANGER BIO Manger -bio 35 **Coopérative de produits bio et locaux**