APERS (Association des Parents d'Elèves du Restaurant Scolaire)
Place François Girard
49360 MAULEVRIER
Tel : 09 65 24 07 07
Mail : apers2@orange.fr
Retrouvez-nous sur FACEBOOK : https://www.facebook.com/restaurantscolairemaulevrier

A.P.E.R.S

MENUS du 2 au 13 novembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 2 au 6 novembre 2026	Carottes râpées [9] Saucisse de Toulouse Coquillettes [6] *Saint Nectaire AOP [6] Compote pommes-abricots	Salade de riz au thon [4-9] Sauté de dinde au curry[6] Brocolis [6] Petits suisses aux fruits [6] Orange	Pamplemousse Tarte aux légumes [1-3-6] Salade verte[9] Semoule au lait maison[6] Banane	Velouté de butternuts [6] Poulet rôti Frites *Fleur d'Anjou [bio/local 6] Poire	Avocat mayo [3-9] Poisson meunière [1-4-6] Poêlée de carottes [1-6] Riz au lait maison[6] Pomme
	Lundi	**Mardi**	**Mercredi**	**Jeudi**	**Vendredi**
Semaine du 9 au 13 novembre 2026	Salade coleslaw [6-9] Pâtes carbonara [1-6] Brie [6] Ananas	Velouté de potimarrons [6] Tarte aux fromages [1-3-6] Salade verte[9] Yaourt sur lit de fraises[bio/local6] Banane	FERIE	Œuf mayonnaise [3-9] Filet de lieu crème de poireaux[1-4-6] Riz *P'tit Gris de Loire [bio/local6] Pomme	Céleri rémoulade [8-9] Hachis parmentier[6] (boeuf bio/local) Salade verte[9] Bûche du Pilat [6] Clémentine

ALLERGENES

1-Gluten
2- Crustacés
3-Œufs
4-Poissons
5-Arachides
6- Lait+lactose
7-Fruits à coques
8-Céleri
9-Moutarde
10- Lupin
11-Sulfites
12- Soja
13-Sésame
14 –Mollusques

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN.

* PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE – Toutes nos céréales sont bios
* VIANDE élevée et abattue en France – sous label de Qualité
* FRUITS ET LEGUMES FRAIS / POISSON FRAIS
* POISSONS EGALIM * LOCAL ET BIO

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIES POUR DES RAISONS D'APPROVISIONNEMENT OU DE VARIATIONS CLIMATIQUES

** Produit bénéficiant de l'aide de l'U.E. dans le cadre du programme lait et produits laitiers à l'école*