**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

# MENUS du 16 au 27 novembre 2026

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|
| Semaine du 16 au 20 novembre 2026 | **Velouté de légumes** [6]<br>Pâtes **sauce basilic** [1-6]<br>Liégeois au chocolat [6]<br>**Clémentine** | **Taboulé d'hiver** [9]<br>**Filet de poulet à l'estragon** [6]<br>Haricots verts [6]<br>***Cantal AOP** [6]<br>***Poire** bio/local | **Carottes râpées** [9]<br>**Escalope de dinde à la crème** [6]<br>**Purée de p. de terre** [6]<br>Brie [6]<br>Compote de fruits | **Salade de riz aux crevettes** [2-9]<br>**Filet de poisson meunière** [1-4-6]<br>**Epinards à la crème** [1-6]<br>***Tome d'Anjou** bio/local 6<br>**Ananas** | **Salade de choux** et noix [7-9]<br>**Sauté de porc à la moutarde** [6-9]<br>**Semoule** [1]<br>**Flan pâtissier** [1-3-6]<br>**Fruit de saison** |
| Semaine du 23 au 27 novembre 2026 | **Carottes râpées** [9]<br>**Paëlla** (**poulet**-chorizo-moules-calamars-crevettes) [2-14] **Riz safrané**<br>***Tomme de Loire au lait cru** bio/local6<br>**Kiwi** | **Velouté de butternuts** [6]<br>**Lasagnes de légumes** [1-6]<br>**Salade verte** [9]<br>Petits suisses nature sucré [6]<br>**Orange** | **Velouté de légumes** [6]<br>Poisson pané [1-3]<br>Brocolis [6]<br>***Saint Nectaire AOP** [6]<br>**Banane** | **Salade de p. de terre-thon** [4-9]<br>**Emincé de boeuf** bio/local)<br>Gratin de chou-fleur [1-6]<br>***Fleur d'Anjou** bio/local 6<br>***Poire** bio/local | **Salade frisée**-lardons-**mimolette** [9]<br>**Filet de lieu au basilic** [1-4-6]<br>**Poêlée de légumes** [1-8-9]<br>**Semoule au lait maison** [6]<br>***Pomme** bio/local |

**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*