



MENU

DU 06/10 au 10/10

Lundi

Velouté de légumes

Sauce Napolitaine

Pâtes

Fromage râpé

Compote de pommes
maison

Mardi

Menu terroir de France

Rillette et cornichon

Blanquette de dinde

Poêlée de légumes

Îles flottantes
maison

Mercredi

Carottes râpés

Tartiflette
végétarienne à la
tomme des Marais
Champs

Salade verte

Camembert

Pommes

Jeudi

Crêpe au fromage

Filet de colin et coulis
de tomates

Semoule

Yaourt à la myrtille

Vendredi

Betteraves

Sauté de porc

Brocolis

Yaourt nature

Gâteau au chocolat
maison

Cette semaine : Les légumes viennent de la ferme les Ecofolies à Sainte-Pazanne et sont bio. Les Pommes et poires sont bio et viennent du verger de belle cour à Montbert. Les laitages sont bio et viennent de la ferme Gineau à saint Michel-chef-chef, la viande est d'origine française et le porc est label rouge. Les huiles et les pâtes viennent de la ferme Preferetz. Les féculents sont bio.