



Menus du restaurant scolaire de Saint Mars d'Outillé

Du 02 au 13 septembre 2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 septembre	Betteraves vinaigrette	Melon	Salade piémontaise	Carottes râpées vinaigrette	Salade de riz niçoise
	Boulettes de bœuf sauce tomate	Merlu sauce citron	Chipolatas	Bœuf bourguignon	Cuisse de poulet rôti
	Frites	<u>Chou-fleur persillé</u> Courgettes sautées	Haricots verts	Pâtes Semoule	<u>Brocolis</u> Navets glacés
	Fromage fondu	Mimolette	Emmental	Camembert	Yaourt
	Compote de fruits	Tarte au chocolat	Corbeille de fruits	Fruit	GLACE
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 09 au 13 septembre	Pizza reine	Concombre au yaourt	Saucisson sec	Pastèque	Salade d'avocat
	Escalope de porc à la moutarde	Saumon au citron	Poulet à la provençale	Sauté de veau à la forestière	Sauté de dinde paysanne
	<u>Ratatouille</u> Courgettes sautées	<u>Pâtes au beurre</u> Boulgour	Purée de légumes	<u>Tomates provençales</u> Carottes fondantes	<u>Pommes de terre vapeur</u> <u>Céréales gourmandes</u>
	Petit suisse	Coulommiers	Chèvre	Brie	Gouda
	Corbeille de fruits	Ile flottante	Compote de fruits	Riz au lait au chocolat	Corbeille de fruits



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

Produit issu de l'agriculture biologique

Choix des matières soulignées

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon
Validés par le service diététique

Pour les élèves de primaire, il sera servi un fromage ou un laitage au choix chaque jour

Fournisseurs locaux :

Viandes et charcuteries :

Cosme, LE MANS

Légumes :

ANDROUIN Jérôme, La Chesnaie, SAINT MARS D'OUTILLÉ





SCICA DES FRUITS DU LOIR, La Portière, CHENU

GAEC LEDRU, SAINT MARS D'OUTILLÉ



Menus du restaurant scolaire de Saint Mars d'Outillé Du 16 septembre au 04 octobre 2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 16 au 20 septembre	Mousseline de thon Tomates farcies Semoule  Riz Yaourt Raisin	Assortiment de melons Emincé de bœuf sauce barbecue Haricots beurre persillés Brocolis Brie Marbré	Céleri vinaigrette Emincé de porc au curry Lentilles Camembert Crème au chocolat	Salade de pâtes au surimi Cuisse de poulet aux herbes Courgettes sautées Epinards au beurre Emmental Fromage blanc au miel	Betteraves vinaigrette Filet de poisson à la provençale Gratin dauphinois Gouda Salade de fruits frais
Semaine du 23 au 27 septembre	Radis beurre Gratin de poisson Purée de courgettes Tomates provençales Morbier Semoule au lait à la vanille	Repas à thème La Scandinavie 	Œuf mayonnaise Lasagnes à la bolognaise Salade verte Comté Salade de fruits frais	Taboulé Escalope de dinde à la normande Ratatouille Haricots verts Petit suisse Corbeille de fruits	Concombre à la crème Jambon sauce tomate Frites Camembert  Fromage blanc et dés de fruits
Semaine du 30 septembre au 04 octobre	Carottes râpées vinaigrette  Blanquette de poisson aux fruits de mer Pommes de terre vapeur Semoule Fromage blanc Kiwi	Salade grecque* Escalope de volaille milanaise Gratin de courgettes Epinards Emmental Fondant au chocolat	Avocat vinaigrette Galette bretonne (jambon de volaille) Haricots beurre Mimolette Yaourt aromatisé	Jeudi – Repas végétarien Salade de lentilles Lasagnes aux légumes Salade verte Camembert Compote pomme-poire	Vendredi Salade de riz Sauté de porc Brocolis Gratin de potiron Edam Corbeille de fruits

* Salade grecque : concombre, tomates, féta

Pour les élèves de primaire, il sera servi un fromage ou un laitage au choix chaque jour

 La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

 Produit issu de l'agriculture biologique
 Choix des maternelles soulignés

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
 RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon
 Validés par le service diététique

Fournisseurs locaux :

Viandes et charcuteries :

Cosme, LE MANS

Légumes :

ANDROUIN Jérôme, La Chesnaie, SAINT MARS D'OUTILLÉ

SCICA DES FRUITS DU LOIR, La Portière, CHENU

GAEC LEDRU, SAINT MARS D'OUTILLÉ



Menus du restaurant scolaire de Saint Mars d'Outillé

Du 07 au 18 octobre 2019



Semaine du goût : Les confitures gourmandes

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 07 au 11 octobre	Tomates vinaigrette	Feuilleté au fromage	Salade de chou blanc	Salade de pâtes à la tomate	Salade de crudités
	Sauté de porc au paprika	Rôti de bœuf	Agneau sauce citron	Aiguillettes de poulet à la crème	Cabillaud au persil
	<u>Semoule</u> Blé	<u>Carottes vapeur</u> Haricots verts	Semoule	<u>Chou-fleur</u> Brocolis	<u>Purée de potiron</u> Purée d'épinards
	Fromage	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage
	Compote pomme-banane	Poire au caramel	Salade d'agrumes	Clémentines	Mousse au chocolat
Semaine du 14 au 18 octobre	Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpées, mayonnaise)	Salade de crudités	Rillettes de sardines	Salade de maïs	Mâche et croûtons
	Paupiette de veau	Filet de poisson au citron	Pilons de poulet à la texane	Bœuf mode	Emincé de volaille au paprika
	<u>Coquillettes</u> Macaronis	<u>Haricots verts</u> Courgettes sautées	Courgettes sautées	Frites	<u>Lentilles</u> Haricots blancs
	Tomme noire	Saint Paulin	Chèvre	<u>Fromage blanc</u>	Mimolette
	Corbeille de fruits	Chou à la crème	Clafoutis aux fruits	Corbeille de fruits	Crème dessert à la vanille



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
 RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon
 Validés par le service diététique

Pour les élèves de primaire, il sera servi un fromage ou un laitage au choix chaque jour

Fournisseurs locaux :

Vandes et charcuteries :

Cosme, LE MANS

Légumes :

ANDROUIN Jérôme, La Chesnaie, SAINT MARS D'OUTILLÉ

SCICA DES FRUITS DU LOIR, La Portière, CHENU

GAEC LEDRU, SAINT MARS D'OUTILLÉ



Menus du restaurant scolaire de Saint Mars d'Outillé

Du 04 au 14 novembre 2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 novembre	Salade et toast de camembert	Salade de maïs	Concombre à la crème	Salade de crudités	Velouté de légumes
	Chipolatas ou merguez	Bœuf bourguignon	Escalope de volaille à la crème	Steak haché	Filet de lingue sauce hollandaise
	Pommes de terre sautées	Carottes Vichy Gratin de blettes	Chou-fleur persillé	Purée de pommes de terre	Pépinettes Blé au jus
	Fromage blanc	Camembert	Gouda	Brie	Edam
	Corbeille de fruits	Tarte au chocolat	Ciafoutis	Pomme	Corbeille de fruits
Semaine du 11 au 15 novembre		Carottes râpées vinaigrette	Salade verte au surimi	Salade strasbourgeoise *	Rillettes
		Longe de porc rôtie aux herbes	Sauté de veau aux champignons	Escalope de dinde grillée aux herbes	Colin à l'armoricaine
	Férié	Brocolis Petits pois à la française	Pâtes	Haricots beurre Flan de courgettes	Gratin de potiron Purée de carottes
		Emmental	Camembert	Yaourt	Tomme noire
		Riz au lait à la vanille	Mousse au chocolat	Poire	Flan pâtissier

* Salade strasbourgeoise : pommes de terre, tomates, emmental râpé, cervelas
 Pour les élèves de primaire, il sera servi un fromage ou un laitage au choix chaque jour

La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France
 Produit issu de l'agriculture biologique
 Choix des maternelles soulignés

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
 RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon
 Validés sur le service diététique

Fournisseurs locaux :

Viandes et charcuteries :

Cosme, LE MANS

Légumes :

ANDROUIN Jérôme, La Chesnaie, SAINT MARS D'OUTILLÉ

SCICA DES FRUITS DU LOIR, La Portière, CHENU

GAEC LEDRU, SAINT MARS D'OUTILLÉ



Menus du restaurant scolaire de Saint Mars d'Outillé Du 18 novembre au 06 décembre 2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 18 au 22 novembre	Salade de pâtes au thon Emincé de volaille à l'indienne Poulet rôti aux herbes <u>Haricots verts sautés</u> Navets glacés Emmental Corbeille de fruits	Céleri rave Hachis Parmentier Salade verte Tomme blanche Compote de fruits	Potage de légumes Filet de dinde laqué Riz cantonais Chèvre Yaourt au choix	Salade verte et jambon Filet de lieu au citron <u>Epinards au jus</u> Gratin de poireaux Cantal Fondant au chocolat	Saucisson sec Estouffade de bœuf Légumes du pot Fromage blanc Corbeille de fruits
Semaine du 25 au 29 novembre	Pizza au fromage Fricassée de dinde <u>Brocolis persillés</u> Petits pois Petit suisse Corbeille de fruits	Potage de légumes Emincé de bœuf à la forestière Frites Gouda Clémentines	Salade de blé Saucisse de volaille Gratin de légumes Morbier Entremets à la vanille	<u>Carottes râpées vinaigrette</u> Sauté de porc au miel et citron <u>Flageolets</u> Lentilles Saint Paulin Compote de pommes	Salade de crudités Brandade de poisson Salade verte Fromage Mousse au chocolat
Semaine du 02 au 06 décembre	Salade d'avocat Longe de porc rôtie et son jus d'herbes <u>Gratin de céleri et pommes de terre</u> Carottes soubises Coulommiers Riz au lait au chocolat	Potage à la tomate Tartiflette Salade verte Yaourt Corbeille de fruits	Betteraves vinaigrette Tajine d'agneau Semoule Cantal jeune Corbeille de fruits	Batavia et croûtons Escalope de volaille à la crème <u>Chou-fleur</u> Epinards Bûchette de lait mélangé Gaufre	Potage au potiron Filet de saumon sauce citron <u>Pommes de terre vapeur</u> <u>Céréales gourmandes</u> Edam Corbeille de fruits



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

Produit issu de l'agriculture biologique

Choix des maternelles soulignées

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Validés par le service diététique

Pour les élèves de primaire, il sera servi un fromage ou un laitage au choix chaque jour

Fournisseurs locaux :

Viandes et charcuteries :

Cosme, LE MANS

Légumes :

ANDROUIN Jérôme, La Chesnaie, SAINT MARS D'OUTILLÉ

SCICA DES FRUITS DU LOIR, La Portière, CHENU

GAEC LEDRU, SAINT MARS D'OUTILLÉ



Menus du restaurant scolaire de Saint Mars d'Outillé

Du 09 au 20 décembre 2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 09 au 13 décembre	Salade de crudités	Velouté Dubarry (chou-fleur)	Rillettes	Salade de mâche au chèvre	Crudités variées
	Filet de merlu sauce oseille	Cuisse de poulet rôti	Rôti de veau aux herbes	Rôti de porc charcutière	Pâtes à la carbonara
	<u>Blé à la tomate</u> Riz	Frites	Petits pois	<u>Brocolis</u> Haricots verts	Salade verte
	Petit suisse	Saint Paulin	Emmental	Mimolette	Fromage
Compote pomme-banane	Corbeille de fruits	Semoule au lait au chocolat	Gâteau au yaourt	Compote de fruits	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 16 au 20 décembre	Salade de pommes de terre	Potage de légumes	Feuilleté au fromage	Repas de fin d'année	Salade composée
	Jambon grillé	Bœuf bourguignon	Escalope de volaille à la crème		Filet de poisson au citron
	<u>Carottes persillées</u> Flan de légumes	<u>Semoule</u> <u>Céréales gourmandes</u>	Purée de légumes		<u>Coquillettes</u> Tagliatelles
	Chèvre	Brie	Fromage blanc		Yaourt
Salade de fruits frais	Petits suisses aromatisés	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique
Choix des maternelles soufignés

Pour les élèves de primaire, il sera servi un fromage ou un laitage au choix chaque jour

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon
Validés par le service diététique

Fournisseurs locaux :

Viandes et charcuteries :

Cosme, LE MANS

Légumes :

ANDROUIN Jérôme, La Chesnaie, SAINT MARS D'OUTILLÉ

SCICA DES FRUITS DU LOIR, La Portière, CHENU

GAEC LEDRU, SAINT MARS D'OUTILLÉ