



# Menus du restaurant scolaire de Saint Mars d'Outillé

Du 31 août au 11 septembre 2020



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien 	Vendredi
Semaine du 31 août au 04 septembre		Betteraves vinaigrette Boulettes de bœuf sauce tomate Frites Fromage fondu Compote de fruits	Salade piémontaise Chipolatas Haricots verts Emmental Corbeille de fruits	Carottes râpées vinaigrette  Gratin de pâtes au fromage Yaourt Fruit	Salade de riz niçoise Cuisse de poulet rôti Brocolis Navets glacés Camembert Prunes
		Concombre au yaourt Saumon au citron Riz Boulgour Coulommiers Ile flottante	Saucisson sec Poulet à la provençale Purée de légumes Chèvre Compote de fruits	Pastèque Sauté de veau à la forestière Tomates provençales Carottes fondantes Brie Riz au lait au chocolat	Salade d'avocat Sauté de dinde paysanne Pommes de terre vapeur Céréales gourmandes  Gouda 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 soulignés

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon  
Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

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  
Ruelle, BONNETABLE

Légumes :

ANDROUIN Jérôme, La Chesnaie, SAINT MARS D'OUTILLÉ  
SCICA DES FRUITS DU LOIR, La Portière, CHENU  
GAEC LEDRU, SAINT MARS D'OUTILLÉ  
GAEC BIO Avenir, SPAY

Laitages :

Le pis qui chante, VILLAINES-SOUS-LUCE



# Menus du restaurant scolaire de Saint Mars d'Outillé Du 14 septembre au 02 octobre 2020



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 14 au 18 septembre</b>	<b>Mousseline de thon</b> <b>Tomates farcies</b> <b>Semoule</b> <b>Riz</b> <b>Yaourt</b> <b>Raisin</b>	<b>Céleri vinaigrette</b> <b>Dahl de lentilles</b> <b>et carottes</b> <b>Camembert</b> <b>Crème au chocolat</b>	<b>Salade de pâtes au surimi</b> <b>Cuisse de poulet aux herbes</b> <b>Courgettes sautées</b> <b>Emmental</b> <b>Fromage blanc au miel</b>	<b>Melon</b> <b>Emincé de bœuf sauce barbecue</b> <b>Haricots beurre persillés</b> <b>Brocolis</b> <b>Brie</b> <b>Marbré</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b> <b>Filet de poisson à la provençale</b> <b>Gratin dauphinois</b> <b>Gouda</b> <b>Salade de fruits frais</b>
<b>Semaine du 21 au 25 septembre</b>	<b>Radis beurre</b> <b>Gratin de poisson</b> <b>Purée de courgettes</b> <b>Tomates provençales</b> <b>Morbier</b> <b>Semoule au lait à la vanille</b>	<b>Taboulé</b> <b>Escalope de dinde à la normande</b> <b>Ratatouille</b> <b>Haricots verts</b> <b>Petit suisse</b> <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Œuf mayonnaise</b> <b>Lasagnes à la bolognaise</b> <b>Salade verte</b> <b>Comté</b> <b>Salade de fruits frais</b>	<b>Repas à thème Automne</b>	
<b>Semaine du 28 septembre au 02 octobre</b>	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> <b>Blanquette de poisson aux fruits de mer</b> <b>Pommes de terre vapeur</b> <b>Pâtes</b> <b>Fromage blanc</b> <b>Kiwi</b>	<b>Salade grecque*</b> <b>Escalope de volaille milanaise</b> <b>Gratin de courgettes</b> <b>Epinards</b> <b>Emmental</b> <b>Fondant au chocolat</b>	<b>Avocat vinaigrette</b> <b>Galette bretonne (jambon de volaille)</b> <b>Haricots beurre</b> <b>Mimolette</b> <b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Salade de riz</b> <b>Sauté de porc</b> <b>Brocolis</b> <b>Gratin de potiron</b> <b>Edam</b> <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Vendredi – Repas végétarien</b> <b>Salade de lentilles</b> <b>Lasagnes aux légumes</b> <b>Salade verte</b> <b>Camembert</b> <b>Compote pomme-poire</b>

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

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

**Fournisseurs locaux :**

**Viandes et charcuteries :**

Cosme, LE MANS  
Ruelle, BONNETABLE

**Légumes :**

ANDROUIN Jérôme, La Chesnaie, SAINT MARS D'OUTILLÉ  
SCICA DES FRUITS DU LOIR, La Portière, CHENU  
GAEC LEDRU, SAINT MARS D'OUTILLÉ  
GAEC BIO Avenir, SPAY

**Laitages :**

Le pis qui chante, VILLAINES-SOUS-LUCE



# Menus du restaurant scolaire de Saint Mars d'Outillé

Du 05 au 18 octobre 2020



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 05 au 09 octobre</b>	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	Pizza du Chef	Aiguillettes de poulet à la crème	Merlu au persil
	<b>Semoule</b>  Blé	<b>Carottes vapeur</b> Haricots verts	Salade verte	<b>Chou-fleur</b> Brocolis	<b>Purée de potiron</b> Purée d'épinards
	Fromage	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage
	Compote pomme-banane	Corbeille de fruits	Fromage blanc au sucre	Clémentines	Mousse au chocolat
<b>Semaine du goût :</b>					
<b>Semaine du 14 au 18 octobre</b>	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpées, mayonnaise)	Salade de crudités	Mâche et croûtons	Rillettes de sardines	Salade de riz
	Paupiette de veau	Filet de poisson au citron	Emincé de volaille au paprika	Bœuf mode	Clafoutis aux courgettes et chèvre
	<b>Coquillettes</b> Macaronis	<b>Haricots verts</b> Courgettes sautées	Lentilles	Frites	Salade verte
	Tomme noire	Saint Paulin	Mimolette	<b>Fromage blanc</b> 	Yaourt
Corbeille de fruits	Chou à la crème	Crème dessert à la vanille	Corbeille de fruits	Compote de fruits	

**Fournisseurs locaux :**

**Vandres et charcuteries :**

Cosme, LE MANS  
Ruelle, BONNETABLE

**Légumes :**

ANDROUIN Jérôme, La Chesnaie, SAINT MARS D'OUTILLÉ  
SCICA DES FRUITS DU LOIR, La Portière, CHENU  
GAEC LEDRU, SAINT MARS D'OUTILLÉ  
GAEC BIO Avenir, SPAY

**Laitages :**

Le pis qui chante, VILLAINES-SOUS-LUCE



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

 Produit issu de l'agriculture biologique

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

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



# Menus du restaurant scolaire de Saint Mars d'Outillé

Du 02 au 13 novembre 2020



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 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	<b>Steak haché</b>	Lieu sauce hollandaise
	Frites	<b>Carottes Vichy</b> Gratin de blettes	Chou-fleur persillé	Purée de pommes de terre	<b>Pâtes</b> Blé au jus
	Fromage blanc	Camembert	Gouda	Brie	Edam
	Corbeille de fruits	Tarte au chocolat	Clafoutis	Yaourt nature sucré	Corbeille de fruits
	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 09 au 13 novembre	Salade verte au surimi	<b>Carottes râpées vinaigrette</b>		Salade strasbourgeoise *	Rillettes
	Escalope de dinde grillée aux herbes	Riz cantonais végétarien		Sauté de veau aux champignons	Colin à l'armoricaine
	Pâtes	(riz, petits et omelette)	Férié	<b>Haricots beurre</b> Fian de courgettes	<b>Gratin de potiron</b> Purée de carottes
	Camembert	Emmental		Yaourt	Tomme noire
	Mousse au chocolat	Pomme		Poire	Fian pâtissier

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

\* 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

**Produit issu de l'agriculture biologique**  
Choix des maternelles soulignés

RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon  
Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

**Fourisseurs locaux :**

**Viandes et charcuteries :**

Cosme, LE MANS

Ruelle, BONNETABLE

**Légumes :**

ANDROUIN Jérôme, La Chesnaie, SAINT MARS D'OUTILLÉ

SCICA DES FRUITS DU LOIR, La Portière, CHENU

GAEC LEDRU, SAINT MARS D'OUTILLÉ

GAEC BIO Avenir, SPAY

**Laitages :**

Le pis qui chante, VILLAINES-SOUS-LUCE



# Menus du restaurant scolaire de Saint Mars d'Outillé Du 16 novembre au 04 décembre 2020



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 16 au 20 novembre</i>	Salade de pâtes au thon Poulet rôti aux herbes <u>Haricots verts sautés</u> Navets glacés Emmental Corbeille de fruits	Céleri rave Pâtes à la bolognaise Tomme blanche Compote de fruits	Potage de légumes Filet de dinde laqué Riz Chèvre Yaourt aromatisé	<b>Repas à thème</b> <b>Australie</b>	Salade verte et jambon Filet de lieu au citron <u>Epinards au jus</u> Gratin de poireaux Cantal Moelleux à la noix de coco
<i>Semaine du 23 au 27 novembre</i>	Pizza au fromage Fricassée de dinde <u>Brocolis persillés</u> Petits pois Petit suisse Corbeille de fruits	Carottes râpées vinaigrette Emincé de bœuf à la forestière Frites Gouda Compote de pommes	Salade de blé Saucisse de volaille Gratin de légumes Morbier Entremets à la vanille	<i>Jeudi – Repas végétarien</i> Potage de légumes Couscous végétarien (pois chiches et légumes) Semoule Saint Paulin Salade de fruits à la grenadine	Salade de crudités Brandade de poisson Salade verte Fromage Mousse au chocolat
<i>Semaine du 30 novembre au 04 décembre</i>	Salade d'avocat Escalope de volaille à la crème <u>Gratin de céleri et pommes de terre</u> Carottes soubises Coulommiers Riz au lait au caramel	Potage à la tomate Tartiflette Salade verte Yaourt Corbeille de fruits	Betteraves vinaigrette Croque-monsieur Salade verte Cantal jeune Corbeille de fruits	Batavia et croûtons Sauté de bœuf au curry <u>Chou-fleur</u> Epinards Bûchette de lait mélangé Moelleux au chocolat	Potage au potiron Filet de saumon sauce citron <u>Pommes de terre vapeur</u> Céréales gourmandes Edam Compote 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 soulignés

RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 37210 Rochecorbon

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

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  
 Ruelle, BONNETABLE

Légumes :

ANDROUIN Jérôme, La Chesnaie, SAINT MARS D'OUTILLÉ  
 SCICA DES FRUITS DU LOIR, La Portière, CHENU  
 GAEC LEDRU, SAINT MARS D'OUTILLÉ  
 GAEC BIO Avenir, SPAY

Laitages :

Le pis qui chante, VILLAINES-SOUS-LUCE



# Menus du restaurant scolaire de Saint Mars d'Outillé

Du 07 au 18 décembre 2020



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 07 au 11 décembre	Salade de mâche au chèvre	Velouté Dubarry (chou-fleur)	Rillettes	Salade de crudités	Potage pommes de terre et oignons
	Filet de merlu sauce citron	Cuisse de poulet rôti	Rôti de veau aux herbes	Rôti de porc charcutière	Pâtes aux champignons sauce fromagère
	<u>Blé</u> Riz	Frites	Petits pois	<u>Brocolis</u> Haricots verts	Salade verte
	Rouy	Saint Paulin	Emmental	Mimolette	<u>Petit suisse</u>
	Compote pomme-banane	Corbeille de fruits	Semoule au lait au chocolat	Gâteau au yaourt	Compote de fruits
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 14 au 18 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> Céréales gourmandes	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 soulignés

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautas - 37210 Rochecorbon

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

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

Ruelle, BONNETABLE

Légumes :

ANDROUIN Jérôme, La Chesnaie, SAINT MARS D'OUTILLÉ

SCICA DES FRUITS DU LOIR, La Portière, CHENU

GAEC LEDRU, SAINT MARS D'OUTILLÉ

GAEC BIO Avenir, SPAY

Laitages :

Le pis qui chante, VILLAINES-SOUS-LUCE