



Menus du restaurant scolaire de Saint Mars d'Outillé

Du 04 au 22 octobre 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 octobre	Tomates vinaigrette Sauté de porc au paprika Semoule Blé Fromage Compote pomme-banane	Feuilleté au fromage Rôti de bœuf Carottes vapeur Haricots verts Yaourt Corbeille de fruits	Salade de chou blanc Pizza du Chef Salade verte Fromage Fromage blanc au sucre	Salade de pâtes à la tomate Aiguillettes de poulet à la crème Chou-fleur Brocolis Fromage Clémentines	Salade de crudités Brandade de poisson Salade verte Fromage Mousse au chocolat
	Semaine du goût : Baies et graines				
Semaine du 11 au 15 octobre	Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpées, mayonnaise) Paupiette de veau Coquillettes Macaronis Tomme noire Fromage blanc au muesli (flocons d'avoine et fruits secs)	Houmous de betteraves et pop-corn salé Filet de poisson au citron Haricots verts Courgettes sautées Saint Paulin Chou à la crème	Endives, emmental et baies de goji Bœuf mode Lentilles Mimolette Corbeille de fruits	Sardines Emincé de volaille au sésame Frites Fromage blanc Corbeille de fruits	Vendredi – Repas végétarien Salade de riz, tomates et œuf Crumble de légumes au fromage, graines de sarrasin, courge et pavot Yaourt Compote de fruits
	Salade et toast de camembert Chipolatas ou merguez sauce tomate Semoule Fromage blanc Corbeille de fruits	Salade de maïs Bœuf bourguignon Carottes Vichy Gratin de blettes Camembert Tarte au chocolat	Concombre à la crème Escalope de volaille à la crème Chou-fleur persillé Gouda Clafoutis	Salade de crudités Lieu sauce hollandaise Pâtes Blé au jus Edam Corbeille de fruits	Velouté de légumes Steak haché Purée de pommes de terre Brie Yaourt nature sucré

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



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

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