



# Menus du restaurant scolaire de Saint Mars d'Outillé

Du 08 au 19 novembre 2021



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 08 au 12 novembre	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Salade strasbourgeoise *		Rillettes
	Colin à l'armoricaine	Riz cantonais végétarien	Sauté de veau aux champignons		Escalope de dinde grillée aux herbes
	Pâtes	(riz, petits pois et omelette)	Haricots beurre Flan de courgettes	Férié	Carottes Purée de légumes
	Camembert	Emmental	Yaourt		Tomme noire
	Compote de fruits	Liégeois	Poire		Pomme
Semaine du 15 au 19 novembre	Salade de pâtes au thon	Céleri rave	Potage de légumes	Salade de crudités	Salade verte et jambon
	Poulet rôti aux herbes	Pâtes	Filet de dinde laqué	Hachis Parmentier	Filet de lieu au citron
	Haricots verts sautés Navets glacés	à la bolognaise	Petits pois	Salade verte	Carottes Epinards
	Emmental	Tomme blanche	Chèvre	Fromage	Cantal
	Corbeille de fruits	Compote de fruits	Yaourt aromatisé	Corbeille de fruits	Moelleux à la noix de coco



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



Produit issu de l'agriculture biologique

Choix des maternelles souligné

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

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