



Menus du restaurant scolaire de Saint Mars d'Outillé

Du 22 novembre au 03 décembre 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 22 au 26 novembre	Pizza au fromage	Carottes râpées vinaigrette	Salade de blé	Repas à thème Alsace 	Potage de légumes
	Fricassée de dinde	Emincé de bœuf à la forestière	Saucisse de volaille		Couscous végétarien (pois chiches et légumes)
	<u>Brocolis persillés</u> Petits pois	Frites	Gratin de légumes		Semoule
	Petit suisse	Gouda	Morbier		Saint Paulin
	Entremets	Compote de fruits	Entremets à la vanille		Corbeille de fruits
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 29 novembre au 03 décembre	Assortiment de saucisson	Potage à la tomate	Betteraves vinaigrette	Batavia et croûtons	Potage au potiron
	Escalope de volaille à la crème	Tartiflette	Croque-monsieur	Sauté de bœuf au curry	Filet de saumon sauce citron
	<u>Carottes soubises</u> Gratin de céleri	Salade verte	Salade verte	<u>Chou-fleur</u> Epinards	<u>Pommes de terre vapeur</u> <u>Céréales gourmandes</u>
	Coulommiers	Yaourt	Cantal jeune	Bûchette de lait mélangé	Edam
	Riz au lait au caramel	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Moelleux au chocolat	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

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