








# Menus du restaurant scolaire de Saint Mars d'Outillé

Du 30 août au 10 septembre 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi- Repas végétarien
Semaine du 30 août au 03 septembre				Betteraves vinaigrette	Carottes râpées mimosa 
				Boulettes de bœuf sauce tomate	Gratin de légumes
				Frites	au fromage
				Fromage fondu	Yaourt
				Compote de fruits	Corbeille de fruits
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 06 au 10 septembre	Pizza reine	Concombre à la crème	Saucisson sec	Pastèque	Salade de tomates
	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>Riz</u> Boulgour	Purée de légumes	<u>Tomates provençales</u> <u>Carottes fondantes</u>	<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 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