



Menus du restaurant scolaire de Saint Mars d'Outillé

Du 13 septembre au 1^{er} octobre 2021



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 13 au 17 septembre	Rillettes de thon Tomates farcies <u>Semoule</u> Riz Yaourt Raisin	Céleri mayonnaise Dahi de lentilles et carottes Camembert Crème au chocolat	Salade de pâtes au surimi Cuisse de poulet aux herbes Courgettes sautées Emmental Fromage blanc au miel	Melon Emincé de bœuf sauce barbecue Haricots beurre persillés <u>Brocolis</u> Brie Marbré	Betteraves vinaigrette Filet de poisson à la provençale Gratin dauphinois Gouda Compote de fruits
Semaine du 20 au 24 septembre	Taboulé Rôti de porc au jus Ratatouille Haricots verts Petit suisse Corbeille de fruits	Radis beurre Gratin de poisson <u>Purée de courgettes</u> Tomates provençales Morbier Semoule au lait à la vanille	Œuf mayonnaise Lasagnes à la bolognaise Salade verte Comté Salade de fruits frais	Repas à thème Cirque 	Concombre à la crème Escalope de dinde à la normande <u>Semoule</u> Lentilles <u>Camembert</u> Fromage blanc et dés de fruits
Semaine du 27 septembre au 1 ^{er} octobre	<u>Carottes</u> râpées vinaigrette Blanquette de poisson aux fruits de mer <u>Blé</u> Pâtes Fromage blanc Kiwi	Salade grecque* Escalope de volaille milanaise <u>Gratin de courgettes</u> Epinards Emmental Fondant au chocolat	Saucisson sec Galette bretonne (jambon de volaille) Haricots beurre Mimolette Yaourt aromatisé	Salade de riz Sauté de porc <u>Brocolis</u> Gratin de potiron Edam Corbeille de fruits	Vendredi – Repas végétarien Salade de lentilles Lasagnes aux légumes Salade verte Camembert Compote pomme-poire

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

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

* Salade grecque : concombre, tomates, féta
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