

lundi 07 novembre	mardi 08 novembre	mercredi 09 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
Salade coleslaw locale à la carotte bio	Potage de chou fleur	Flan aux légumes maison	Macédoine mayonnaise	Férié
Roti de dinde à la crème	Gratin de pâtes bio au fromage	Beignets de poisson sce tartare	Boulettes de boeuf bio sce tomate	
Haricots verts bio persillés	Petit Moulé	Epinards bio à la béchamel	Lentilles bio locales au jus	
Crème anglaise locale	Compote de pommes locale	Petits suisses sucrés	Vache qui rit bio	
Gâteau au yaourt maison		Poire locale	Yaourt aromatisé locale et bio	

lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	mercredi 16 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
Betteraves bio locales vinaigrette	Carottes râpées bio locales vinaigrette au jus de citron	Potage de légumes bio	Salade iceberg locale et vinaigrette	Salade de blé bio carnaval
Marmite de colin MSC et de moules sauce crème	Haut de cuisse de poulet local aux champignons	Sauté de porc local au romarin	Lasagnes à la bolognaise de soja maison	Nuggets végétarien
Pommes vapeur locales	Frites au four	Brocolis persillés	Edam	Chou fleur persillé bio
Petit trôo de la laiterie de Montoire (local)	Tendre Bleu	Camembert bio	Compote bio	Yaourt nature sucré bio
Flan nappé caramel	Poire locale	Liégeois au chocolat		Pomme locale

Repas des petits supporters

lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	mercredi 23 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
Carottes râpées bio locales vinaigrette	Potage potiron locales	Chou blanc local au maïs	Rillettes du Mans locales et cornichons	Salade de pâtes bio tomates et olives
Saucisse fumée	Dahl de lentilles bio et locales	Hachis	Nuggets de poisson et citron	Pizza au fromage
Purée de brocolis	Riz créole bio	Parmentier à la viande de boeuf bio	Carottes persillées	Salade iceberg locale
Petit Moulé ail et fines herbes	Petit suisses sucré bio	Vache qui rit bio	Buchette de chèvre locale de laiterie Jacquin	Camembert bio
Orange label Global Gap	Beignet aux pommes	Smoothie gourmand aux fruits	Poire locale	Mousse au chocolat

lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	mercredi 30 novembre	jeudi 01 décembre	vendredi 02 décembre
Batavia locale et vinaigrette	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Céleri local rémoulade	Chou rouge local à la mimolette	Crêpe au fromage
Brandade	Rôti de porc Label rouge aux olives	Blanquette de dinde locale label certifié	Sauté de boeuf local au paprika	Boulettes tomate mozzarella sauce provençale
de thon et colin MSC	Petits pois cuisinés bio	Pommes de terre persillées locales	Tortis locales au beurre	Brocolis persillés bio
Gouda	Chantailou	Biscuit sablé	Emmental râpé bio	Petits suisses sucrés
Yaourt aromatisé local	Pomme locale	Crème dessert vanille Maison locale	Compote locale	Banane bio

lundi 05 décembre	mardi 06 décembre	mercredi 07 décembre	jeudi 08 décembre	vendredi 09 décembre
Carottes bio locales râpées vinaigrette	Betteraves locales bio vinaigrette	Salade verte locale mêlée	Potage poireaux pommes de terre	Céleri local rémoulade
Sauté de dinde label local sauce curry	Parmentier végétarien (lentilles bio)	Lasagnes	Cordon bleu	Colin MSC sauce homardine
Haricots verts bio persillés	à la purée de potiron	à la bolognaise	Jeunes carottes au beurre	Riz créole bio
Petit cotentin nature	Camembert bio	Carré de l'est bio	Emmental bio	Buche de chèvre de la laiterie Jacquin locale
Crème dessert caramel	Yaourt aromatisé local	poire locale	Orange label global gap	Purée de pomme label HVE

Repas de Noël

lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	mercredi 14 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
Salade de pâtes locales Marco Polo	Carottes râpées bio locales vinaigrette	Potage de légumes bio	Salade iceberg locale à l'emmental	Entrée de Noël
Nuggets de blé et citron	Boulettes de porc sauce dijonnaise	Couscous Poulet	Gratin de pâtes bio au fromage	Sauté de volaille label certifié
Purée de chou fleur	Epinards bio à la béchamel crémée	Légumes couscous et semoule bio	Yaourt nature sucré local	Pommes pins
Brie bio	Vache qui rit bio	Saint Paulin	Compote de pommes locale	Clémentines
Kiwi	Flan nappé caramel	Orange label Global Gap		Buche

lundi 19 décembre	mardi 20 décembre	mercredi 21 décembre	jeudi 22 décembre	vendredi 23 décembre
Salade de pommes de terre locales piémontaise	Potage de légumes bio	Macédoine mayonnaise	Betteraves vinaigrette	Salade verte locale
Nuggets de volaille	Riz cantonais	Saucisse de Strasbourg	Bolognaison de thon	Cheeseburger
Carottes bio	Végétarien	Lentilles locales au jus	Pommes de terre persillées locales	Frites
Petit trôo de la laiterie de Montoire (local)	Chanteneige	Tendre bleu	Camembert bio	Laitage
Pomme bio	Yaourt aromatisé	Poire bio	compote bio	Brownie au chocolat Maison

lundi 26 décembre	mardi 27 décembre	mercredi 28 décembre	jeudi 29 décembre	vendredi 30 décembre
Carottes locales râpées	Salade iceberg locale au mas	Segments de pomelos	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Betterave bio vinaigrette
Sauté de porc aux olives	Brandade	Blanquette de dinde	Tarte aux légumes	Poisson pané MSC et son citron
Brocolis persillés bio	de colin MSC et thon	Beignets de chou fleur	Salade batavia locale	Purée de pommes de terre
Petits suisses sucrés	Petit moulé ail et fines herbes	Vache picon	Fromage blanc sucré	Fromage
Flan nappé caramel	Banane bio	Yaourt aromatisé bio	Orange bio	Clémentines

Produit local Produit bio Produit labellisé

