



## MENUS du LUNDI 24 SEPTEMBRE au VENDREDI 12 OCTOBRE 2018

| LUNDI 24 SEPTEMBRE  | MARDI 25 SEPTEMBRE  | JEUDI 27 SEPTEMBRE   | VENDREDI 28 SEPTEMBRE  |
|---|---|--|--|
| <span style="color: green;">concombres</span> à la crème<br><span style="color: blue;">poulet</span><br><span style="color: orange;">gratin dauphinois</span><br>mousse au chocolat   | <span style="color: blue;">cervelas</span> à la vinaigrette<br><span style="color: orange;">lasagne au bœuf</span><br><span style="color: green;">salade verte</span><br><span style="color: red;">yaourt à la vanille</span> | <span style="color: red;">tomme</span> / <span style="color: blue;">dés de jambon</span> / <span style="color: green;">tomates</span><br><span style="color: magenta;">filet de poisson</span><br>semoule<br>fruit de saison           | <span style="color: green;">carottes</span> râpées / <span style="color: green;">céleri</span><br><span style="color: blue;">rôti de porc</span><br>haricots verts<br><span style="color: red;">fromage</span><br><span style="color: green;">compote de pommes</span> |
| LUNDI 1er OCTOBRE   | MARDI 2 OCTOBRE   | JEUDI 4 OCTOBRE  | VENDREDI 5 OCTOBRE   |
| <span style="color: green;">betteraves rouges</span><br><span style="color: blue;">cordon bleu</span><br>petits pois carottes<br>entremet caramel   | <span style="color: blue;">mousse de foie</span><br><span style="color: blue;">émincé de dinde</span> à la tomate<br>coquillettes<br>fromage<br>fruit de saison   | <span style="color: green;">radis</span> / beurre<br><span style="color: magenta;">filet de poisson</span><br>riz<br><span style="color: red;">yaourt nature sucré</span>  | <span style="color: orange;">salade piémontaise</span><br><span style="color: blue;">paupiette de porc</span><br>haricots verts<br>fromage<br>fruit de saison  |
| LUNDI 8 OCTOBRE   | MARDI 9 OCTOBRE   | JEUDI 11 OCTOBRE   | VENDREDI 12 OCTOBRE  |
| <u>SEMAINE DU GOUT</u>  |   |  |  |
| <span style="color: green;">mâche</span> / croûtons / <span style="color: green;">concombres</span><br><span style="color: blue;">sauté de dinde</span><br><span style="color: orange;">flan</span> de <span style="color: green;">courgettes</span><br>fromage<br><span style="color: green;">fruit</span> (kiwi ou pomme) | maïs / <span style="color: green;">carottes jaunes</span> / emmental<br><span style="color: blue;">sauté de porc</span> sauce curry<br>blé<br><span style="color: orange;">gâteau au citron</span>                            | <span style="color: green;">choux rouges</span> / <span style="color: green;">tomates</span><br><span style="color: orange;">chili corn carne</span><br><span style="color: red;">fromage blanc</span> avec<br>coulis de fruits rouges | <span style="color: orange;">potage potiron</span><br><span style="color: blue;">saucisse de francfort</span><br><span style="color: green;">carottes</span> vichy<br><span style="color: orange;">gâteau à l'abricot</span>   |

origine de la viande de bœuf : France

fait maison

### Producteurs locaux de produits frais :

- légumes (P'tit Potager Le Mans)
- viande de porc (GAEC Les Jenvries Souillé)
- bœuf (Charcuterie Cosme)
- Volailles (Maison Champion Tennie et Charcuterie COSME)

- laitage (Ferme Roger Bonnétable et GAEC Bio Avenir Spay)
- pains et pâtisserie (Boulangerie POIRIER Souigné-sous-Ballon)
- poisson (Bonafruits Estivin Le Mans)

Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement.

Menus établis par Cyrille GUELFF, Fabien TORTEVOIS, Véronique POIRIER, Laure TOURNELLE, Sonia BEAUCLAIR, Mario