



ROËZÉ SUR SARTHE

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

NOVEMBRE 2021

Lundi 08	Mardi 09	Jeudi 11	Vendredi 12 Menu végétarien
Salade de Betteraves	Crème de potimarron et châtaignes		Velouté de légumes
Filet de poisson pané Épinards et pommes de terre à la crème	Pizza maison tomates jambon fromage salade verte	FÉRIÉ	Croque végétal au fromage cuit Haricots Verts, carottes et riz
Pomme	Glace artisanale Vanille		Camembert Poire
Lundi 15 Menu végétarien	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Crème Dubarry maison (<i>choux-fleur</i>)	Céleri rémoulade	Crumble tomate chèvre	Potage poireaux pommes de terre
Crosiflette Salade verte	Escalopes de dinde à la crème Petits pois aux oignons	Blanquette de veau à l'ancienne Purée pommes de terre et carottes	Poisson Meunière Pâtes au beurre et ciboulette
Banane	Petits suisses aux fruits	Pâtisserie	Moulé au paprika Pomme Choupette
Lundi 22	Mardi 23 Menu végétarien	Jeudi 25	Vendredi 26
Terrine de lapin Rosy lapin cornichons	Potage de légume maison	Salade de mâche emmental , croutons, maïs	Potage Crécy (<i>carottes</i>)
Poisson du jour au beurre citron Riz pilaff	Gnocchis gratinés à la tomate Salade verte	Sauté de bœuf mironton Purée de pomme de terre maison	Saucisses Lentilles cuisinées maison
St Nectaire Orange	Skir fruits exotiques	Clafouti aux poires Maison	Tome Banane

Code couleur :

Produits LABEL ROUGE



Produits AOP / AOC



Produits BIO



DÉCEMBRE 2021

Lundi 29 novembre	Mardi 30 novembre Menu végétarien	Jeudi 02	Vendredi 03
Carottes râpées à l' orange	Potage de légumes	Velouté de légumes oubliés (<i>potimarron et panais</i>)	Filet de maquereaux et beurre
Boulette de bœuf sauce tomate	Spaghetti	Sauté de veau à la moutarde ancienne	Tartiflette maison
Blé aux légumes	bolognaise veggi	Gratin de butternut et haricots verts Maison	Salade verte
Comté Poire	Fromage blanc à la confiture d'abricot	Pâtisserie	Kiwi
Lundi 06	Mardi 07	Jeudi 09 Menu végétarien	Vendredi 10
Soupe à l'oignon et croûtons	Tartine au comté	Crème fréneuse (<i>navets</i>)	Carottes râpées
Rôti de bœuf	Chipolata	Quiche au fromage maison	Sauté de lapin
Pâtes trois couleurs	Haricots blancs cuisinés	Salade verte	Boullgour cuisiné aux légumes
Vache qui rit Fruit de saison	Smoothie aux fruits rouges maison	Crème chocolat au lait maison	Tome Orange
Lundi 13	Mardi 14 Menu végétarien	Jeudi 16 Repas de Noël	Vendredi 17
Potage Saint Germain (pois cassé)	Pomelos	Jus de pomme artisanal <u>Pain surprise</u> :	Salade de choux blanc lardons, persillade
Sauté d'agneau marengo	Lasagnes de légumes et fromage	Triangle mousse de saumon Triangle mousse de canard	Calamar à la romaine sauce Tartare
Gratin de brocolis et pommes de Terre	Salade verte	Sot l'y laisse de dinde , sauce aux morilles et ses pommes pins	Salade verte
Yaourt nature	Fruit de saison	Forêt noire et chocolats	Babybel Fruit de saison