Novembre

Menu végétarier

Menu à thème

L'Espace Étoilé Marie du ma

Lundi 03

Salade verte / Concombre Brandade de poisson Fruit / fromage

Lundi 10

Friand fromage
Parmentier bœuf
Potimarron
Yaourt sucré

Lundi 17

Salade verte / tomate maïs Boudin blanc Purée de pomme Crème vanille / chocolat

Lundi 24

Mousse de canard / Carotte râpée Jambon fumée Purée de brocolis Yaourt aux fruits

Mardi 04

Salade composée boulgour œuf mais Dahl de lentilles carotte lait de coco Crème dessert

Mardi 11

Férié

Mardi 18

Salade grecque / Œuf mayonnaise Pâtes cantonaises Crème vanille Bio

Mardi 25

Velouté de légumes Haricot coco carotte Eclair choco vanille

Mercredi 05

Restaurant scolaire de Malville

Crêpe au fromage Gésier de volaille Compote de pomme

Mercredi 12

Potage Dubarry Araignée de porc Petit pois carotte Tarte pomme

Mercredi 19

Salade composée Croque-Monsieur Liégeois vanille

Mercredi 26

Concombre emmental Filet de merlu ratatouille Mousse au chocolat

Jeudi 06

Velouté tomate vermicelle Emincé de porc au miel Butternut carotte Fromage blanc Bio

Jeudi 13

Carotte râpée / Salade verte emmental Lasagnes de saumon poireaux Kiwi / banane

Jeudi 20

Nem au poulet
Poisson Milanais
Yaourt aromatisé

Jeudi 27

Salade verte / betterave Sauté de poulet tandoori Semoule

Vendredi 07

Pomelos / betterave pomme
Paupiette de dinde
Brocolis choux fleur
Velouté aux fruits

Vendredi 14

Saucisson à l'ail / Surimi Sauté de poulet Patate douce Îles flottantes

Vendredi 21

Salade verte Sauté de bœuf Frites Salade de fruits

Vendredi 28

Quiche lorraine Sardine Flan courgette Banane

Provenance des produits :

Producteurs locaux et bio

Les produits laitiers bio /la ferme de la tomière Fay de bretagne
Les fruits et légumes bio /Utile à MALVILLE
Les Pommes et poires bio / la Brière Missillac
Les Œufs bio / la ferme de champoulain Besné
Les produits laitiers / Rennes
La viande fraiche et bio / la terre à l'assiette Puceul
Le pain bio / Perlinpin pain à Bouvron

