

Octobre

Restaurant scolaire de Malville
L'Espace Etoilé

MENU du mois

Menu végétarien

Menu à thème

Lundi 28

Carotte râpée / maïs / Emmental
Saucisse fumée / Haricot blanc

Flan caramel

Lundi 5

Salade verte / Concombre
Chipolatas / Purée de brocolis
Fromage blanc

Lundi 12

Semaine du Goût

Salade de perle tomate
concombre pesto Rouge
Poulet basquaise / Duo de carotte
Donut fraise

Lundi 19

Friand fromage
Saucisse fumée
Riz courgette poivron tomate

Crème chocolat

Mardi 29

Œuf dur mayonnaise / Salade verte
Pizza végétarienne

Mousse au chocolat

Mardi 6

Betterave pomme
Riz cantonnais volaille

Fromage/ Fruits

Mardi 13

Crème de Maïs
Filet mignon de porc / Frites

Crème anglaise

Mardi 20

Salade verte
Fajitas bœuf

Fromage blanc sucré

Mercredi 30

Salade composée
Pâtes bolognaises
Choux chantilly
Maison

Mercredi 7

Potage Dubarry
Raviolis
Tarte à la normande

Mercredi 14

Wrap carotte
concombre salade
Beignet de calamar
Ratatouille
Yaourt sucré

Mercredi 21

PIQUE NIQUE

Jeudi 1 Désert

Tchoutchouka/ Carotte coriandre
Tajine poulet citron confit
Semoule
Rose des sables

Jeudi 8

Macédoine Mayonnaise
Sauté de bœuf / Carottes
Yaourt sucré

Jeudi 15

Salade verte
Poisson / Haricot vert
Mousse saveur pistache

Jeudi 22

Tomate concombre emmental
Sauté de poulet / Gratin
potimarron
Compote de pomme

Vendredi 2

Friand fromage
Poisson / Courgette rôtie
Compote de pomme

Vendredi 9

Salade verte / Tomate maïs
Lasagnes végétariennes
Crème vanille Bio

Vendredi 16

Carotte râpée
Couscous végétarien
Fromage blanc Bio à la
confiture d'abricot

Vendredi 23

Boulette de bœuf
Potatoes Ketchup

Liégeois vanille

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 champoullain Besné
Les produits laitiers / Rennes
La viande fraîche et bio / la terre à l'assiette Puceul
Le pain bio / Perlinpin pain à Bouvron

Le responsable de la restauration scolaire s'autorise des changements de menus pour défauts d'approvisionnements ou problèmes techniques.