

Menus Octobre 2018



Du Lundi 8 au Vendredi 12

Semaine du Goût

* *Le Terroir Sarthois*

Lundi 1er	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Concombre Rôti de Porc Flageolets Île flottante	Sardines Emincé de bœuf Haricots verts Fromage Fruit	Macédoine Pâte à la carbonara Fromage Compote	Salade de perles Poisson Carottes Vichy Fromage Fruit	Carottes râpées Escalope de dinde Salsifis Dessert lacté

Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Pamplemousse * Poulet Sarthois Frites Yaourt de la ferme	Betteraves * Côte de porc cénomane Haricots blancs Fromage Fruit	Piémontaise Boulette de bœuf Julienne de légumes Fromage * Reinette du Mans	Tomates * Marmite Sarthoise Fromage Gâteau aux pommes	Cake aux * rillettes Filet de poisson Epinards Fromage Fruit

Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Céleri, maïs Filet mignon Lentilles Fromage Fruit	Chou rouge Paupiette de veau Petits pois Fromage Mousse au chocolat	Carottes râpées, radis noir Omelette au fromage Légumes Fruit cuit	Salade de pommes de terre Poisson Courgettes Fromage Fruit	Salade verte et Chèvre chaud Steak haché Haricots beurre Entremets

La commission « menus » se réunira

le Jeudi 11 Octobre 2018

à 18h au restaurant scolaire

Un menu équilibré doit comprendre

- Produits laitiers
- Légumes, fruits crus
- Légumes, fruits cuits
- Viandes, poissons, œufs
- Féculeux
- Produit divers

Partenaires financiers de la construction du restaurant scolaire

