

MENUS

Du lundi 2 mars au vendredi 13 mars 2020 Le Mêle sur Sarthe et Hauterive

Lundi 2 mars

Potage aux légumes 
Croustillant de poisson

Purée au brocolis 

Camembert 

Fruit 




Lundi 9 mars

Betteraves vinaigrette
Omelette

Epinards et pommes de terre  béchamel
Yaourt nature
Beignet au chocolat



Mardi 3 mars

Taboulé sarrasin orge millet 
Crêpe aux champignons

Salade iceberg 
Petit louis

Fruit 



Mardi 10 mars



Potage aux légumes et fromage râpé 
*Saucisse de Strasbourg

Lentillons du Perche 
Edam
Fruit 



Jeudi 12 mars

Salade iceberg 

Sauté de bœuf au paprika 
Printanière de légumes 
Saint Môret
Ile flottante



Jeudi 5 mars une montagne de saveurs

Salade verte  vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
Crozets (petites pâtes)
Lardons jambon sauce au bleu

Tomme blanche

Fromage blanc, crème de marron et meringue 



Vendredi 6 mars

Carottes râpées à l'orange 

Blanquette de dinde 

Riz 
Picon

Flan nappé caramel 

Vendredi 13 mars

Mousse de canard 
Marmite de poisson sauce orientale

Boullgour 
Plateau de fromage d'Auvergne et pain de campagne
Fruit 



Produit Local Bio



Produit Régional



Produit Bio



Recette Maison



Nouveauté



Produit Local



AOP



AOC



Recette cuisinée

Fruits et ou légumes cuits, fruits et ou légumes crus, Pain et autres aliments céréaliers pomme de terre et légume sec, Produits laitiers, Viandes, poissons et produits de la mer, oeufs, Matières grasses ajoutées, Produits sucré

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cantinière.

Menus susceptibles de variations selon les approvisionnements

*Menu à base de porc