

# MENUS

Du lundi 14 septembre au 25 septembre 2020 Ste Scolasse sur Sarthe et Montchevrel

## Lundi 14 septembre

Carottes râpées vinaigrette à l'orange  
Boulettes de mouton et bœuf  
Flageolets

Petit Cotentin  
Glace



## Lundi 21 septembre

Melon  
Omelette  
Epinards pomme de terre à la béchamel  
Brie

Riz au lait



Produit Local Bio



Produit Régional

## Mardi 15 septembre

Radis  
Galopin de veau  
Petit pois

Edam

Dessert lacté à la vanille



## Mardi 22 septembre

Salade de concombres vinaigrette aigre douce  
\*Saucisse au porc  
Lentilles  
Tomme Blanche  
Mousse au chocolat



Produit Bio



Recette Maison

## Jeudi 17 septembre

Salade de tomate à l'huile d'olive  
Nuggets de blé  
Spaghettis  
Vache qui rit

Compote de pommes



## Jeudi 24 septembre

Galantine de volaille  
Croustillants de poisson  
Courgettes béchamel  
Samos  
Fruit



Produit Local



AOP



AOC



Recette cuisinée

## Vendredi 18 septembre

Pastèque

Filet de colin sauce crème

Carottes et pommes de terre persillées  
Mimolette

Semoule au lait



## Vendredi 25 septembre

Salade coleslaw

Bœuf bourguignon  
Haricots Blancs  
Coulommiers  
Glace



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