

# MENUS

Du lundi 11 octobre au vendredi 22 octobre 2021



*Le Mêle sur Sarthe Hauterive*

## Lundi 11 octobre (le pruneau d'Agen)

Lentilles sauce ravigote   
Aiguillettes de poulets *sce aux pruneaux*   
Frites  
Saint Nectaire   
Fruit



## Lundi 18 octobre

Betterave vinaigrette moutarde à l'ancienne   
Colin d'Alaska pané et citron  
Purée de pomme de terre   
Mimolette  
Dessert lactée saveur vanille

## Mardi 12 octobre *(Le riz IGP de Camargue)*

Salade de riz IGP de Camargue   
Crispidor au fromage  
Ratatouille et Pomme de terre  
Ile flottante

## Mardi 19 octobre

Potage aux légumes  
Enchiladas  
Haricots rouges & pois chiche  
Fruit 

## LES TRESORS DE FRANCE

## Jeudi 14 octobre (Le Cantal)

Tomate basilic  
Rôtis de porc  
Purée façon truffade   
Fruit 

## Jeudi 21 octobre

Salade verte au maïs   
Sauté de bœuf   
Petit pois   
Tomme Blanche  
Crêpe nature d'Alençon 

## Vendredi 15 octobre (La Châtaigne)

Concombres sauce yaourt   
Pavé de merlu sauce citron   
Chou-fleur au curcuma   
Saint Paulin   
Cake aux châtaignes   


## Vendredi 22 octobre

Radis & beurre  
Poulet rôti   
Riz томатé   
Yaourt aromatisé à la myrtille 



Produit de Saison



Produit de la mer



Produit Bio



Recette Maison



Viande Française



Produit Local



AOP



AOC

Fruits et ou légumes cuits, fruits et ou légumes crus, Pain et autres aliments céréaliers pommes de terre et légumes secs, Produits laitiers, Viandes, poissons et produits de la mer, œufs, Matières grasses ajoutées, Produits sucrés

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du service périscolaire  
Menus susceptibles de variations selon les approvisionnements

\*Menu à base de porc