



MENUS

Du lundi 27 juin au jeudi 7 juillet 2022


Le Mêle sur Sarthe et Hauterive

Lundi 27 juin

Salade verte au maïs 
Dauphinois au saumon
et brocolis
Yaourt aromatisé à la banane 
Madeleine



Mardi 28 juin

Salade de tortis 
Rôtis de dinde froide
Jardinière de légume 
Camembert
Glace



Jeudi 30 juin

Carottes râpées 
Boulettes de soja sauce samourai 
Courgette provençale 
Mimolette
Fruit






Vendredi 1^{er} juillet

Pastèque
Cordon bleu
Haricots verts 
Gâteau yaourt à la mangue 



Lundi 4 juillet

Œuf dur mayonnaise
Aiguillettes de poulet sce massala 
Riz semi-complet aux petits légumes 
Tomme d'Auvergne 
Fruit 

Mardi 5 juillet

*Rilette 
Hachis parmentier 
Salade verte
Ile flottante

Jeudi 7 juillet repas froid

Boisson à l'orange
Melon
Rôti de dinde froide ketchup
Chips au sel de Guérande
Emmenbtal à croquer
Yaourt à boire à l'abricot

Vendredi 8 juillet



Produit de Saison



Plat végétarien



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