

MENUS

Du *lundi 17 septembre au vendredi 28 septembre 2018* *Le Mêle sur Sarthe / Hauterive*

Lundi 17 septembre

Macédoine de légumes mayonnaise

Galopin de veau

Coquillettes

Petit moulé ail et fines herbes

Fruit



Lundi 24 septembre

Galantine de volaille

Boeuf bourguignon

Semoule

Brie

Fruit

Tomate vinaigrette à l'huile d'olive

Paella

Marine

Samos

Yaourt nature à la confiture de fraise

Jeudi 27 septembre

Salade coleslaw

Croustillant de poisson

Épinards béchamel

Gouda

Cake au citron/pavot et

Crème anglaise

Vendredi 28 septembre

Salade de concombres vinaigrette aigre-douce à l'huile

de sésame

*Saucisse de Strasbourg

Lentillons du Perche

Cantafras

Polenta au lait à la vanille

 **Produit Régional**

 **Produit Bio**

 **Recette Maison**

 **Nouveauté**

 **Produit Local**

 **Produit Local Bio**

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, 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 de la cantinière.

Menus susceptibles de variations selon les approvisionnements

*Menu à base de porc

MENUS

Du *lundi 17 septembre* au *vendredi 28 septembre 2018* *Le Mêle sur Sarthe / Hauterive*

Lundi 17 septembre

Macédoine de légumes mayonnaise

Galopin de veau



Coquillettes



Petit moulé ail et fines herbes

Fruit



Lundi 24 septembre

Galantine de volaille



Boeuf bourguignon



Semoule



Brie

Fruit



Tomate vinaigrette à l'huile d'olive

Paella

Marine

Samos



Yaourt nature à la confiture de fraise



Jeudi 27 septembre

Salade coleslaw

Croustillant de poisson

Épinards béchamel

Gouda

Cake au citron/pavot et

Crème anglaise



Vendredi 28 septembre

Salade de concombres vinaigrette aigre-douce à l'huile

de sésame

*Saucisse de Strasbourg

Lentillons du Perche



Cantafras

Polenta au lait à la vanille



Produit Régional



Produit Bio



Recette Maison



Nouveauté



Produit Local



Produit Local Bio

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, 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 de la cantinière.

Menus susceptibles de variations selon les approvisionnements

*Menu à base de porc

MENUS

Du *lundi 17 septembre au vendredi 28 septembre 2018* *Le Mêle sur Sarthe / Hauterive*

Lundi 17 septembre

Macédoine de légumes mayonnaise

Galopin de veau



Coquillettes



Petit moulé ail et fines herbes

Fruit



Lundi 24 septembre

Galantine de volaille



Boeuf bourguignon



Semoule



Brie

Fruit



Tomate vinaigrette à l'huile d'olive

Paella

Marine

Samos



Yaourt nature à la confiture de fraise



Jeudi 27 septembre

Salade coleslaw

Croustillant de poisson

Épinards béchamel

Gouda

Cake au citron/pavot et

Crème anglaise



Vendredi 28 septembre

Salade de concombres vinaigrette aigre-douce à l'huile

de sésame

*Saucisse de Strasbourg

Lentillons du Perche

Cantafras

Polenta au lait à la vanille



 Produit Régional

 Produit Bio

 Recette Maison

 Nouveauté

 Produit Local

 Produit Local Bio

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, 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 de la cantinière.

Menus susceptibles de variations selon les approvisionnements


*Menu à base de porc

MENUS

Du *lundi 17 septembre au vendredi 28 septembre 2018* *Le Mêle sur Sarthe / Hauterive*

Lundi 17 septembre

Macédoine de légumes mayonnaise

Galopin de veau 

Coquillettes 

Petit moulé ail et fines herbes

Fruit 



Lundi 24 septembre

Galantine de volaille 

Boeuf bourguignon  

Semoule 

Brie

Fruit 



Produit Bio



Produit Régional



Recette Maison



Nouveauté



Produit Local



Produit Local Bio



Mardi 25 septembre

Tomate vinaigrette à l'huile d'olive

Paella

Marine

Samos 

Yaourt nature à la confiture de fraise 



Jeudi 27 septembre

Salade coleslaw

Croustillant de poisson

Épinards béchamel

Gouda

Cake au citron/pavot et

Crème anglaise  



Vendredi 28 septembre

Salade de concombres vinaigrette aigre-douce à l'huile

de sésame 

*Saucisse de Strasbourg

Lentillons du Perche  

Cantafras

Polenta au lait à la vanille  



Jeudi 20 septembre

Crêpe au fromage

Rôti de boeuf 

Haricots coco

Bûchette au lait mélangé

Fruit 

Vendredi 21 septembre

Pastèque

Filet de colin sauce crème

Carottes et pommes de terre

persillées 

Fol Epi

Riz au lait  

Mousse au chocolat

Plateau de fromages d'Auvergne et pain 

Petits pois 

Nuggets de poulet ketchup

Melon jaune

Mardi 18 septembre

Jeudi 20 septembre

Vendredi 21 septembre

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

MENUS

Du *lundi 17 septembre au vendredi 28 septembre 2018* *Le Mêle sur Sarthe / Hauterive*

Lundi 17 septembre

Macédoine de légumes mayonnaise

Galopin de veau

Coquillettes

Petit moulé ail et fines herbes

Fruit



Lundi 24 septembre

Galantine de volaille

Boeuf bourguignon

Semoule

Brie

Fruit

Tomate vinaigrette à l'huile d'olive

Paella

Marine

Samos

Yaourt nature à la confiture de fraise

Jeudi 27 septembre

Salade coleslaw

Croustillant de poisson

Épinards béchamel

Gouda

Cake au citron/pavot et

Crème anglaise

Vendredi 28 septembre

Salade de concombres vinaigrette aigre-douce à l'huile

de sésame

*Saucisse de Strasbourg

Lentillons du Perche

Cantafras

Polenta au lait à la vanille



Produit Régional



Produit Bio



Recette Maison



Nouveauté



Produit Local



Produit Local Bio

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, 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 de la cantinière.

Menus susceptibles de variations selon les approvisionnements

*Menu à base de porc

MENUS

Du *lundi 17 septembre au vendredi 28 septembre 2018* *Le Mêle sur Sarthe / Hauterive*

Lundi 17 septembre

Macédoine de légumes mayonnaise

Galopin de veau

Coquillettes

Petit moulé ail et fines herbes

Fruit



Lundi 24 septembre

Galantine de volaille

Boeuf bourguignon

Semoule

Brie

Fruit

Tomate vinaigrette à l'huile d'olive

Paella

Marine

Samos

Yaourt nature à la confiture de fraise

Jeudi 27 septembre

Salade coleslaw

Croustillant de poisson

Épinards béchamel

Gouda

Cake au citron/pavot et

Crème anglaise

Vendredi 28 septembre

Salade de concombres vinaigrette aigre-douce à l'huile

de sésame

*Saucisse de Strasbourg

Lentillons du Perche

Cantafras

Polenta au lait à la vanille

 **Produit Régional**

 **Produit Bio**

 **Recette Maison**

 **Nouveauté**

 **Produit Local**

 **Produit Local Bio**

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, 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 de la cantinière.

Menus susceptibles de variations selon les approvisionnements

*Menu à base de porc

MENUS

Du *lundi 17 septembre au vendredi 28 septembre 2018* *Le Mêle sur Sarthe / Hauterive*

Lundi 17 septembre

Macédoine de légumes mayonnaise

Galopin de veau



Coquillettes



Petit moulé ail et fines herbes

Fruit



Lundi 24 septembre

Galantine de volaille



Boeuf bourguignon



Semoule



Brie

Fruit



Tomate vinaigrette à l'huile d'olive

Paella

Marine

Samos



Yaourt nature à la confiture de fraise



Jeudi 27 septembre

Salade coleslaw

Croustillant de poisson

Épinards béchamel

Gouda

Cake au citron/pavot et

Crème anglaise



Vendredi 28 septembre

Salade de concombres vinaigrette aigre-douce à l'huile

de sésame

*Saucisse de Strasbourg

Lentillons du Perche



Cantafras

Polenta au lait à la vanille



Produit Régional



Produit Bio



Recette Maison



Nouveauté



Produit Local



Produit Local Bio

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, 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 de la cantinière.

Menus susceptibles de variations selon les approvisionnements

*Menu à base de porc

MENUS

Du *lundi 17 septembre au vendredi 28 septembre 2018* *Le Mêle sur Sarthe / Hauterive*

Lundi 17 septembre

Macédoine de légumes mayonnaise

Galopin de veau

Coquillettes

Petit moulé ail et fines herbes

Fruit



Lundi 24 septembre

Galantine de volaille

Boeuf bourguignon

Semoule

Brie

Fruit

Tomate vinaigrette à l'huile d'olive

Paella

Marine

Samos

Yaourt nature à la confiture de fraise

Jeudi 27 septembre

Salade coleslaw

Croustillant de poisson

Épinards béchamel

Gouda

Cake au citron/pavot et

Crème anglaise

Vendredi 28 septembre

Salade de concombres vinaigrette aigre-douce à l'huile

de sésame

*Saucisse de Strasbourg

Lentillons du Perche

Cantafras

Polenta au lait à la vanille



Produit Régional



Produit Bio



Recette Maison



Nouveauté



Produit Local



Produit Local Bio

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, 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 de la cantinière.

Menus susceptibles de variations selon les approvisionnements

*Menu à base de porc

MENUS

Du *lundi 17 septembre au vendredi 28 septembre 2018* *Le Mêle sur Sarthe / Hauterive*

Lundi 17 septembre

Macédoine de légumes mayonnaise

Galopin de veau

Coquillettes

Petit moulé ail et fines herbes

Fruit



Lundi 24 septembre

Galantine de volaille

Boeuf bourguignon

Semoule

Brie

Fruit

Tomate vinaigrette à l'huile d'olive

Paella

Marine

Samos

Yaourt nature à la confiture de fraise

Jeudi 27 septembre

Salade coleslaw

Croustillant de poisson

Épinards béchamel

Gouda

Cake au citron/pavot et

Crème anglaise

Vendredi 28 septembre

Salade de concombres vinaigrette aigre-douce à l'huile

de sésame

*Saucisse de Strasbourg

Lentillons du Perche

Cantafras

Polenta au lait à la vanille



Produit Régional



Produit Bio



Recette Maison



Nouveauté



Produit Local



Produit Local Bio

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, 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 de la cantinière.

Menus susceptibles de variations selon les approvisionnements

*Menu à base de porc

MENUS

Du *lundi 17 septembre au vendredi 28 septembre 2018* *Le Mêle sur Sarthe / Hauterive*

Lundi 17 septembre

Macédoine de légumes mayonnaise

Galopin de veau

Coquillettes

Petit moulé ail et fines herbes

Fruit



Lundi 24 septembre

Galantine de volaille

Boeuf bourguignon

Semoule

Brie

Fruit

Tomate vinaigrette à l'huile d'olive

Paella

Marine

Samos

Yaourt nature à la confiture de fraise



Jeudi 27 septembre

Salade coleslaw

Croustillant de poisson

Épinards béchamel

Gouda

Cake au citron/pavot et

Crème anglaise



Vendredi 28 septembre

Salade de concombres vinaigrette aigre-douce à l'huile

de sésame

*Saucisse de Strasbourg

Lentillons du Perche

Cantafras

Polenta au lait à la vanille



 Produit Régional

 Produit Bio

 Recette Maison

 Nouveauté

 Produit Local

 Produit Local Bio

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, 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 de la cantinière.

Menus susceptibles de variations selon les approvisionnements

*Menu à base de porc

MENUS

Du *lundi 17 septembre au vendredi 28 septembre 2018* *Le Mêle sur Sarthe / Hauterive*

Lundi 17 septembre

Macédoine de légumes mayonnaise

Galopin de veau



Coquillettes



Petit moulé ail et fines herbes

Fruit



Lundi 24 septembre

Galantine de volaille



Boeuf bourguignon



Semoule



Brie

Fruit



Tomate vinaigrette à l'huile d'olive

Paella

Marine

Samos



Yaourt nature à la confiture de fraise



Jeudi 27 septembre

Salade coleslaw

Croustillant de poisson

Épinards béchamel

Gouda

Cake au citron/pavot et

Crème anglaise



Vendredi 28 septembre

Salade de concombres vinaigrette aigre-douce à l'huile

de sésame

*Saucisse de Strasbourg

Lentillons du Perche



Cantafras

Polenta au lait à la vanille



Produit Régional



Produit Bio



Recette Maison



Nouveauté



Produit Local



Produit Local Bio

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, 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 de la cantinière.

Menus susceptibles de variations selon les approvisionnements


*Menu à base de porc

MENUS

Du *lundi 17 septembre au vendredi 28 septembre 2018* *Le Mêle sur Sarthe / Hauterive*

Lundi 17 septembre

Macédoine de légumes mayonnaise

Galopin de veau 

Coquillettes 

Petit moulé ail et fines herbes

Fruit 



Lundi 24 septembre

Galantine de volaille 

Boeuf bourguignon  

Semoule 

Brie

Fruit 

Tomate vinaigrette à l'huile d'olive

Paella

Marine

Samos 

Yaourt nature à la confiture de fraise 



Jeudi 27 septembre

Salade coleslaw

Croustillant de poisson

Épinards béchamel

Gouda

Cake au citron/pavot et

Crème anglaise  



Vendredi 28 septembre

Salade de concombres vinaigrette aigre-douce à l'huile

de sésame 

*Saucisse de Strasbourg

Lentillons du Perche  

Cantafras

Polenta au lait à la vanille  



Recette Maison



Nouveauté



Produit Local



Produit Local Bio



Produit Régional



Produit Bio

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, 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 de la cantinière.

Menus susceptibles de variations selon les approvisionnements

*Menu à base de porc

MENUS

Du *lundi 17 septembre au vendredi 28 septembre 2018* *Le Mêle sur Sarthe / Hauterive*

Lundi 17 septembre

Macédoine de légumes mayonnaise

Galopin de veau 

Coquillettes 

Petit moulé ail et fines herbes

Fruit 



Lundi 24 septembre

Galantine de volaille 

Boeuf bourguignon  

Semoule 

Brie

Fruit 



Produit Bio



Produit Régional



Recette Maison



Nouveauté



Produit Local



Produit Local Bio



Mardi 25 septembre

Tomate vinaigrette à l'huile d'olive

Paella

Marine

Samos 

Yaourt nature à la confiture de fraise 



Jeudi 27 septembre

Salade coleslaw

Croustillant de poisson

Épinards béchamel

Gouda

Cake au citron/pavot et

Crème anglaise  



Vendredi 28 septembre

Salade de concombres vinaigrette aigre-douce à l'huile

de sésame 

*Saucisse de Strasbourg

Lentillons du Perche  

Cantafras

Polenta au lait à la vanille  



Jeudi 20 septembre

Crêpe au fromage

Rôti de boeuf 

Haricots coco

Bûchette au lait mélangé

Fruit 

Vendredi 21 septembre

Pastèque

Filet de colin sauce crème

Carottes et pommes de terre

persillées 

Fol Epi

Riz au lait  



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, 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 de la cantinière.

Menus susceptibles de variations selon les approvisionnements

*Menu à base de porc

MENUS

Du *lundi 17 septembre au vendredi 28 septembre 2018* *Le Mêle sur Sarthe / Hauterive*

Lundi 17 septembre

Macédoine de légumes mayonnaise

Galopin de veau



Coquillettes



Petit moulé ail et fines herbes

Fruit



Lundi 24 septembre

Galantine de volaille



Boeuf bourguignon



Semoule



Brie

Fruit



Tomate vinaigrette à l'huile d'olive

Paella

Marine

Samos



Yaourt nature à la confiture de fraise



Jeudi 27 septembre

Salade coleslaw

Croustillant de poisson

Épinards béchamel

Gouda

Cake au citron/pavot et

Crème anglaise



Vendredi 28 septembre

Salade de concombres vinaigrette aigre-douce à l'huile

de sésame

*Saucisse de Strasbourg

Lentillons du Perche

Cantafras

Polenta au lait à la vanille



Recette Maison



Nouveauté



Produit Local



Produit Local Bio



Produit Régional



Produit Bio

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, 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 de la cantinière.

Menus susceptibles de variations selon les approvisionnements


*Menu à base de porc

MENUS

Du *lundi 17 septembre au vendredi 28 septembre 2018* *Le Mêle sur Sarthe / Hauterive*

Lundi 17 septembre

Macédoine de légumes mayonnaise

Galopin de veau 

Coquillettes 

Petit moulé ail et fines herbes

Fruit 



Lundi 24 septembre

Galantine de volaille 

Boeuf bourguignon  

Semoule 

Brie

Fruit 



Mardi 25 septembre

Tomate vinaigrette à l'huile d'olive

Paella

Marine

Samos 

Yaourt nature à la confiture de fraise 



Jeudi 27 septembre

Salade coleslaw

Croustillant de poisson

Épinards béchamel

Gouda

Cake au citron/pavot et

Crème anglaise  



Vendredi 28 septembre

Salade de concombres vinaigrette aigre-douce à l'huile

de sésame 

*Saucisse de Strasbourg

Lentillons du Perche  

Cantafras

Polenta au lait à la vanille  



 Produit Régional

 Produit Bio

 Recette Maison

 Nouveauté

 Produit Local

 Produit Local Bio

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, 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 de la cantinière.

Menus susceptibles de variations selon les approvisionnements

*Menu à base de porc

MENUS

Du *lundi 17 septembre au vendredi 28 septembre 2018* *Le Mêle sur Sarthe / Hauterive*

Lundi 17 septembre

Macédoine de légumes mayonnaise

Galopin de veau



Coquillettes



Petit moulé ail et fines herbes

Fruit



Lundi 24 septembre

Galantine de volaille



Boeuf bourguignon



Semoule



Brie

Fruit



Tomate vinaigrette à l'huile d'olive

Paella

Marine

Samos



Yaourt nature à la confiture de fraise



Jeudi 27 septembre

Salade coleslaw

Croustillant de poisson

Épinards béchamel

Gouda

Cake au citron/pavot et

Crème anglaise



Vendredi 28 septembre

Salade de concombres vinaigrette aigre-douce à l'huile

de sésame

*Saucisse de Strasbourg

Lentillons du Perche



Cantafras

Polenta au lait à la vanille



Produit Régional

Produit Bio

Recette Maison

Nouveauté

Produit Local

Produit Local Bio

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, 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 de la cantinière.

Menus susceptibles de variations selon les approvisionnements

*Menu à base de porc

MENUS

Du *lundi 17 septembre au vendredi 28 septembre 2018* *Le Mêle sur Sarthe / Hauterive*

Lundi 17 septembre

Macédoine de légumes mayonnaise

Galopin de veau 

Coquillettes 

Petit moulé ail et fines herbes

Fruit 



Lundi 24 septembre

Galantine de volaille 

Boeuf bourguignon  

Semoule 

Brie

Fruit 

Mardi 18 septembre

Melon jaune

Nuggets de poulet ketchup

Petits pois 

Plateau de fromages d'Auvergne et pain 

Mousse au chocolat



Mardi 25 septembre

Tomate vinaigrette à l'huile d'olive

Paella

Marine

Samos 

Yaourt nature à la confiture de fraise 

Jeudi 20 septembre

Crêpe au fromage

Rôti de boeuf 

Haricots coco

Bûchette au lait mélangé

Fruit 



Jeudi 27 septembre

Salade coleslaw

Croustillant de poisson

Épinards béchamel

Gouda

Cake au citron/pavot et

Crème anglaise  

Vendredi 21 septembre

Pastèque

Filet de colin sauce crème

Carottes et pommes de terre

persillées 

Fol Epi

Riz au lait  



Vendredi 28 septembre

Salade de concombres vinaigrette aigre-douce à l'huile

de sésame 

*Saucisse de Strasbourg

Lentillons du Perche 

Cantafras

Polenta au lait à la vanille  

 Produit Régional

  Produit Bio

 Recette Maison

 Nouveauté

 Produit Local

  Produit Local Bio

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, 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 de la cantinière.

Menus susceptibles de variations selon les approvisionnements

*Menu à base de porc

MENUS

Du *lundi 17 septembre au vendredi 28 septembre 2018* *Le Mêle sur Sarthe / Hauterive*

Lundi 17 septembre

Macédoine de légumes mayonnaise

Galopin de veau 

Coquillettes 

Petit moulé ail et fines herbes

Fruit 



Lundi 24 septembre

Galantine de volaille 

Boeuf bourguignon  

Semoule 

Brie

Fruit 

Tomate vinaigrette à l'huile d'olive

Paella

Marine

Samos 

Yaourt nature à la confiture de fraise 



Jeudi 27 septembre

Salade coleslaw

Croustillant de poisson

Épinards béchamel

Gouda

Cake au citron/pavot et

Crème anglaise  



Vendredi 28 septembre

Salade de concombres vinaigrette aigre-douce à l'huile

de sésame 

*Saucisse de Strasbourg

Lentillons du Perche  

Cantafras

Polenta au lait à la vanille  



Recette Maison



Nouveauté



Produit Local



Produit Local Bio



Produit Régional



Produit Bio

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, 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 de la cantinière.

Menus susceptibles de variations selon les approvisionnements

*Menu à base de porc

MENUS

Du *lundi 17 septembre au vendredi 28 septembre 2018* *Le Mêle sur Sarthe / Hauterive*

Lundi 17 septembre

Macédoine de légumes mayonnaise

Galopin de veau 

Coquillettes 

Petit moulé ail et fines herbes

Fruit 



Lundi 24 septembre

Galantine de volaille 

Boeuf bourguignon  

Semoule 

Brie

Fruit 

Tomate vinaigrette à l'huile d'olive

Paella

Marine

Samos 

Yaourt nature à la confiture de fraise 



Mardi 25 septembre



Jeudi 27 septembre

Salade coleslaw

Croustillant de poisson

Épinards béchamel

Gouda

Cake au citron/pavot et

Crème anglaise  



Nouveauté



Produit Local



Produit Local Bio



Produit Régional



Produit Bio



Recette Maison

Vendredi 21 septembre

Pastèque

Filet de colin sauce crème

Carottes et pommes de terre

persillées 

Fol Epi

Riz au lait  



Vendredi 28 septembre

Salade de concombres vinaigrette aigre-douce à l'huile

de sésame 

*Saucisse de Strasbourg

Lentillons du Perche 

Cantafras

Polenta au lait à la vanille  

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, 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 de la cantinière.

Menus susceptibles de variations selon les approvisionnements

*Menu à base de porc

MENUS

Du *lundi 17 septembre au vendredi 28 septembre 2018* *Le Mêle sur Sarthe / Hauterive*

Lundi 17 septembre

Macédoine de légumes mayonnaise

Galopin de veau



Coquillettes



Petit moulé ail et fines herbes

Fruit



Lundi 24 septembre

Galantine de volaille



Boeuf bourguignon



Semoule



Brie

Fruit



Tomate vinaigrette à l'huile d'olive

Paella

Marine

Samos



Yaourt nature à la confiture de fraise



Jeudi 27 septembre

Salade coleslaw

Croustillant de poisson

Épinards béchamel

Gouda

Cake au citron/pavot et

Crème anglaise



Vendredi 28 septembre

Salade de concombres vinaigrette aigre-douce à l'huile

de sésame

*Saucisse de Strasbourg

Lentillons du Perche

Cantafras

Polenta au lait à la vanille



Produit Régional



Produit Bio



Recette Maison



Nouveauté



Produit Local



Produit Local Bio

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, 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 de la cantinière.

Menus susceptibles de variations selon les approvisionnements

*Menu à base de porc

MENUS

Du *lundi 17 septembre au vendredi 28 septembre 2018* *Le Mêle sur Sarthe / Hauterive*

Lundi 17 septembre

Macédoine de légumes mayonnaise

Galopin de veau 

Coquillettes 

Petit moulé ail et fines herbes

Fruit 



Lundi 24 septembre

Galantine de volaille 

Boeuf bourguignon  

Semoule 

Brie

Fruit 



Produit Bio



Recette Maison



Nouveauté



Produit Local



Produit Local Bio

Mardi 18 septembre

Melon jaune

Nuggets de poulet ketchup

Petits pois 

Plateau de fromages d'Auvergne et pain 

Mousse au chocolat



Mardi 25 septembre

Tomate vinaigrette à l'huile d'olive

Paella

Marine

Samos 

Yaourt nature à la confiture de fraise 

Jeudi 27 septembre

Salade coleslaw

Croustillant de poisson

Épinards béchamel

Gouda

Cake au citron/pavot et

Crème anglaise  

Jeudi 20 septembre

Crêpe au fromage

Rôti de bœuf 

Haricots coco

Bûchette au lait mélangé

Fruit 



Vendredi 21 septembre

Pastèque

Filet de colin sauce crème

Carottes et pommes de terre

persillées 

Fol Epi

Riz au lait  



Vendredi 28 septembre

Salade de concombres vinaigrette aigre-douce à l'huile

de sésame 

*Saucisse de Strasbourg

Lentillons du Perche 

Cantafras

Polenta au lait à la vanille  



Produit Régional



Produit Bio



Recette Maison



Nouveauté



Produit Local



Produit Local Bio

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, 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 de la cantinière.

Menus susceptibles de variations selon les approvisionnements

*Menu à base de porc

MENUS

Du *lundi 17 septembre au vendredi 28 septembre 2018* *Le Mêle sur Sarthe / Hauterive*

Lundi 17 septembre

Macédoine de légumes mayonnaise

Galopin de veau 

Coquillettes 

Petit moulé ail et fines herbes

Fruit 



Lundi 24 septembre

Galantine de volaille 

Boeuf bourguignon  

Semoule 

Brie

Fruit 

Tomate vinaigrette à l'huile d'olive

Paella

Marine

Samos 

Yaourt nature à la confiture de fraise 



Jeudi 27 septembre

Salade coleslaw

Croustillant de poisson

Épinards béchamel

Gouda

Cake au citron/pavot et

Crème anglaise  



Vendredi 28 septembre

Salade de concombres vinaigrette aigre-douce à l'huile

de sésame 

*Saucisse de Strasbourg

Lentillons du Perche  

Cantafras

Polenta au lait à la vanille  



Recette Maison



Nouveauté



Produit Local



Produit Local Bio



Produit Régional



Produit Bio

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, 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 de la cantinière.

Menus susceptibles de variations selon les approvisionnements

*Menu à base de porc