

# MENUS

Du lundi 1<sup>er</sup> octobre au vendredi 12 octobre 2018 *Le Mêle sur Sarthe / Hauterive*

Lundi 1<sup>er</sup> octobre

Carottes râpées vinaigrette à l'orange 

\*Colombo de porc 

Boullgour (blé concassé) 

Emmental 

Yaourt aromatisé aux fruits 



Lundi 8 octobre

*L'Odyssée du goût : Ukraine : Kazatchok*

Saucisson à l'ail et cornichon 

Bœuf Stroganoff 

Chou-fleur 

Petit suisse 

Fruit

 **Produit Régional**

 **Produit Bio**

 **Recette Maison**

 **Nouveauté**

 **Produit Local**

 **Produit Local Bio**

Mardi 2 octobre

Semoule épicée aux poivrons 

Moelleux au poulet

Haricots beurre

Fromage fondu « Kiri » 

Fruit 



Mardi 9 octobre

*L'Odyssée du goût : Andalousie : Flamenco*

Rillettes au colin 

Tortilla aux pommes de terre

Et poulet

Tomme grise

Banane à la crème fouettée et vermicelles chocolat

Jeudi 11 octobre

*L'Odyssée du goût : Bretagne : danse Bretonne*

Chou rouge au thon vinaigrette au

vinaigre de cidre 

Galette/\* saucisse 

Salade verte

Fromage blanc

Barre bretonne à la confiture d'abricot

Jeudi 4 octobre

Salade Iceberg 

Parmentier

Au saumon

Camembert moulu à la louche 

Crêpe à la crème fouettée 



Vendredi 5 octobre

Céleri rémoulade 

\*Jambon blanc

Coquillettes 

Petit Cotentin

Yaourt nature et madeleine  



Vendredi 12 octobre

*L'Odyssée du goût : Grèce : Sirtaki*

Tomate sauce ktipiti (crème de poivron et feta)

Filet de merlu sauce vierge

Purée aux courgettes à l'huile d'olive 

Bûchette

Yaourt à la grecque au miel et amandes

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