

MENUS

Du lundi 3 décembre au vendredi 14 décembre 2018 *Le Mêle sur Sarthe / Hauterive*

Lundi 3 décembre

Salade iceberg 

Parmentier de bœuf 
Au potiron

Kiri 

Comporte pommes/clémentines   



Lundi 10 décembre

Taboulé
Cordon bleu

Petits pois 


Brie

Fruit 

Salade coleslaw  (carottes et chou blanc râpés)
Couscous aux boulettes de bœuf et de mouton

Légumes et semoule

Bûchette

Yaourt nature 
à la confiture de fraise

Mardi 11 décembre



(carottes et chou blanc râpés)

Légumes et semoule

Bûchette

Yaourt nature 
à la confiture de fraise



Recette Maison



Nouveauté




Produit Local



Produit Local Bio

Mardi 4 décembre

Galantine de volaille 
Poisson pané

Épinards et pommes de terre béchamel 
Pyrénées
Fruit



Jeudi 13 décembre

Potage aux navets
Parmentier de poisson

Emmental

Fruit 

Jeudi 6 décembre

Potage aux brocolis

*Jambon blanc 
Coquillettes

Plateau de fromages

Normands 

Fruit 


Vendredi 7 décembre

Pomélos

Bœuf bourguignon  

Boulgour 

Fraidou

Yaourt nature 
et vermicelle multicolores



Vendredi 14 décembre

Salade verte composée 

Galette de sarrasin 

*Saucisse

Petit Cotentin 

Flan nappé caramel 



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