

# MENUS

Du lundi 4 février au vendredi 1<sup>er</sup> mars 2019 *Le Mêle sur Sarthe / Hauterive*

Lundi 4 février

Rillettes et cornichon 

Pavé de colin sauce provençale

Ratatouille et blé 

Fol épi   
Fruit



Lundi 25 février

Chou rouge vinaigrette 

Moelleux de poulet, sauce Normande

Carottes et pommes de terre béchamel 

Coulommiers

Mousse au chocolat au lait

Mardi 5 février

Carottes râpées vinaigrette à l'orange 

Tartiflette Normande

(au camembert) 

Saint Nectaire

Yaourt aromatisé 



Mardi 26 février

Betteraves vinaigrette

Filet de hoki sauce agrumes

Chou-fleur et blé 

Plateau de fromages Normands

et pain 

Fruit

Jeudi 7 février

*VIVE LES CREPES*

Pamplemousse

Nuggets de poulet

Épinards et pommes de terre béchamel

Tomme blanche

Crêpes d'Alençon et pâte à tartiner  



Jeudi 28 février

Salade iceberg   
(Cœurs de laitue ciselés)

Galette saucisse 

Yaourt nature 

Madeleine

Vendredi 8 février

Potage aux légumes

Bœuf bourguignon 

Frites 

Petit Cotentin 

Fruit



Vendredi 1<sup>er</sup> mars

Macédoine de légumes

Cordon bleu

Spaghetti 

Fraidou

Fruit 



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