

MENUS

Du lundi 4 février au vendredi 1^{er} mars 2019 *Ste Scolasse sur Sarthe et Montchevrel*

Lundi 4 février

Pamplemousse

Nuggets de volaille

Épinards et pomme de terre béchamel

Brie

Crêpes



Lundi 25 février

Chou rouge emmental

Volaille sauce Normande

Carottes et pommes de terre

Coulommiers

Mousse chocolat au lait



Produit Régional



Produit Bio



Recette Maison



Nouveauté



Produit Local



Produit Local Bio

Mardi 5 février

NOUVEL AN CHINOIS

Nems et salade

Riz cantonais

(Riz, dès de *jambon, omelette, petits pois)

Emmental

Ananas au caramel



Mardi 26 février

Macédoine de légumes

Cordon bleu ou steak de veau

Pâtes

Vache qui rit

Poire au sirop

Jeudi 7 février

Potage de légumes

Boeuf

Carottes

Petit Cotentin

Kiwi



Jeudi 28 février

Galette *jambon

emmental

Salade verte

Yaourt nature

Fruit

Vendredi 8 février

Rillettes et cornichon

Filet de poisson sauce provençale

Fondue de poireaux

Fromage

Yaourt



Vendredi 1^{er} mars

Betterave vinaigrette

Filet de poisson aux agrumes

Chou-fleur et blé

Fromage

Fruit



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, oeufs, 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