

# MENUS

Du lundi 02 septembre au vendredi 13 septembre 2019 *Le Mêle sur Sarthe / Hauterive*

## Lundi 02 septembre

Betteraves vinaigrette

Spaghetti 

à la bolognaise 

Emmental râpé  
Fruit de saison



## Mardi 03 septembre

Taboulé

Dés de poisson blanc sauce aux agrumes

Haricots verts 

Petit cotentin

Yaourt aromatisé à la banane 

## Jeudi 05 septembre

MENU DE BIENVENUE

Sirop de grenadine

Melon Charentais

Aiguillettes de poulet sse provençale 

Pommes de terre noisettes

Camembert moulé à la louche 

Crêpe à la confiture 

## Vendredi 06 septembre

MENU VEGETAL

Salade de concombre 

sauce au yaourt 

Pané fromager

Ratatouille et blé 

Kiri

Fruit 

## Lundi 09 septembre

Salade verte 

Hachis parmentier au bœuf

et aux carottes 

Petit moulé ail et fines herbes

Flan nappé caramel 

et biscuits sablés Normand 

## Mardi 10 septembre

\*Rilette et cornichons 

Filet de hoki sauce blanche

Gratin de courgettes au parmesan

« Du jardin de l'Espoir » 

Edam

Glace

## Jeudi 12 septembre

Tomates au basilic du « jardin de

l'Espoir » 

\*Saucisse

Frites fraîches 

Cantafras 

Fruit



## Vendredi 13 septembre

Melon vert

Boulettes au mouton

Flageolets

Saint Paulin

Yaourt nature à boire   
de « la Ferme de Stéphanie »



Produit Local Bio



Nouveauté



Produit Local



Produit Régional



Produit Bio



Recette Maison.

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