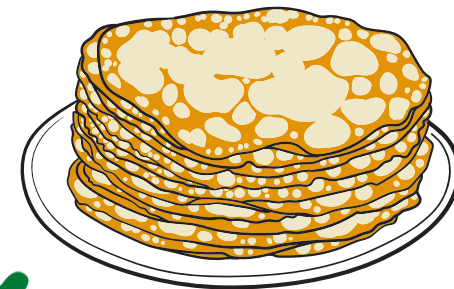




Menu restaurant scolaire

Tous les repas sont fabriqués dans le restaurant scolaire
par Delphine et Antonien



Semaine 6

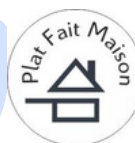


	Lundi 02/02 Végétarien	Mardi 03/02	Jeudi 05/02	Vendredi 06/02
ENTREES	Potage	   Carottes râpées, maïs et fromage	   Beurre de sardines	 Céleri rémoulade, mayonnaise
PLATS CHAUDS	  Pâtes aux épinards	   Saucisses de Morteaux, sauce moutarde à l'ancienne	 Veau en gibelotte	 Poisson pané
GARNITURES		Pommes de terre	Flageolets	Blé, sauce tomate
DESSERTS	Crêpes	 Crème dessert Vanille/chocolat	Liégeois	 Fruits

Des modifications peuvent intervenir sur les menus sous réserve d'approvisionnement



Pour joindre l'équipe de restauration scolaire par
mail enfance@mairieshdc44.fr ou par téléphone
06.27.68.33.78



Produits locaux :

- * Lait de Remouillé
- * Laitage de Bazoges-en-Pailers
- * Oeufs du Gaec l'eau vive
- * Pain du Fournil de Ludo



Menu restaurant scolaire

Tous les repas sont fabriqués dans le restaurant scolaire
par Delphine et Antonien

Semaine 7



	Lundi 09/02	Mardi 10/02	Jeudi 12/02	Vendredi 13/02 Végétarien
ENTREES	Crêpes au fromage	 Salade Strasbourgeoise (Pommes de terre, dés de  fromage et saucisses	 Salade de choux rouge,  pommes et dés de fromage	 Salade de pâtes, petits  pois et fêta 
PLATS CHAUDS	 Tajine de poulet  aux abricots	 Emincé de bœuf 	 Poisson,  sauce crème	 Quiche à la  courgette, dés de  mimolette et curry
GARNITURES	 Semoule	 Haricots verts	Céréales indiennes	 Salade
DESSERTS	 Yaourts nature sucrés	 Fruits	 Fruits	Desserts variés

Des modifications peuvent intervenir sur les menus sous réserve d'approvisionnement



Pour joindre l'équipe de restauration scolaire par
mail enfance@mairieshdc44.fr ou par téléphone
06.27.68.33.78



Produits locaux :

- *Lait de Remouillé
- * Laitage de Bazoges-en-Pailers
- * Oeufs du Gaec l'eau vive
- *Pain du Fournil de Ludo