



Semaine 1 - du 4 au 8 janvier 2021



	ENTREES	PLAT PRINCIPAL	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
Lundi 4	Potage maison	Bolognaise maison	Tortis	Fromage à la coupe Mayennais Local	Banane
	Poireaux à la vinaigrette frais	Poisson du jour	Celeri frais	Yaourt nature Local	Entremet maison
	Salade composée		Carottes fraîches		Ananas frais
Mardi 5	Salade piémontaise maison	Sauté de bœuf local	Petits pois	Fromage à la coupe Mayennais Local	Yaourt aromatisé local
	Salade composée	Jambon grillé	Semoule couscous	Yaourt nature Local	Crème dessert caramel
	Avocat		Poêlée de légumes fraîches		
Mercredi 6	Œufs mayonnaise	Galette saucisse locale grillée	Salade verte	Fromage à la coupe Mayennais Local	Compote de pommes
	Entrée du jour	Filet de poisson	Epinards frais	Yaourt nature Local	Liégeois assortiments
Jeudi 7	Carottes locales râpées	Poulet local pomme d'abeille	Riz	Fromage à la coupe Mayennais Local	Fondant au chocolat maison
	Salade verte au jambon	Brochette de volaille local	Haricots verts	Yaourt nature Local	
	Fond d'artichaut à espagnol	Galette de semoule et légumes	Chou de Bruxelles		Fruits
Vendredi 8	Betterave cuite et maïs vinaigrette	Tartiflette locale et maison	Salade verte	Fromage à la coupe Mayennais Local	Clémentine
	Salade verte au jambon	Poisson à la crème de poivrons	Navets frais glacés	Yaourt nature Local	Fromage blanc
	Entrée du jour		Légumes du jour		Corbeille de fruits d'automne

 Menu pour groupe scolaire primaire et maternelle
VBF | Viande Bovine Française
PL | Produits locaux

Le Principal
David PATAT

Le Gestionnaire
Anthony BELLANGER