



## Semaine 2 - du 11 au 15 janvier 2021



	ENTREES	PLAT PRINCIPAL	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
Lundi 11	Potage maison de chou fleur Dubarry	Carbonara maison	Tortis au beurre	Fromage à la coupe Mayennais Local	Flan vanille
	Salade verte locale kebab	Sauté de veau local	Chou fleur frais	Yaourt nature Local	Yaourt aux fruits
	Saucisson local à l'ail		Endives fraîches braisées		Corbeille de fruits
Mardi 12	Chou rouge aux lardons	Poulet local au citron	Carottes fraîches sautées à l'ail	Fromage à la coupe Mayennais Local	Beignet au chocolat
	Salade verte au jambon	Paupiette de porc local	Riz	Yaourt nature Local	Corbeille de fruits
	Cake au thon		Légumes de saison mayennais		
Mercredi 13	Surimi	Sauté de pintade mayennais au poivre	Haricots verts persillés	Fromage à la coupe Mayennais Local	Yaourt aromatisé
	Asperges à la crème	Escalope de dinde locale	Blé	Yaourt nature Local	Corbeille de fruits
Jeudi 14	Salade composée	Brandade de colin maison	Salade verte	Fromage à la coupe Mayennais Local	Galette frangipane maison
	Salade de cervelas	Poisson du jour	Ratatouille	Yaourt nature Local	Corbeille de fruits
	Carottes râpées œuf dur local	Galette végétale aux lentilles	Epinards à la béninoise		
Vendredi 15	Friand au fromage	Emincé de porc local	Petits pois	Fromage à la coupe Mayennais Local	Clémentine
	Salade verte au jambon	Langue de bœuf sauce piquante	Semoule de couscous	Yaourt nature Local	Fromage blanc
	Salade du jour		Légumes vertes		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 REILLANGER