



Semaine 3 - du 18 au 22 janvier 2021



	ENTREES	PLAT PRINCIPAL	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
Lundi 18	Potage maison	Rougail local	Riz	Fromage à la coupe Mayennais Local	Banane
	Mousse de foie local	Poisson frais du jour	Chou romanesco	Yaourt nature Local	Yaourt bio
	Salade verte au jambon		Fondue de poireaux		Corbeille de fruits
Mardi 19	Salade de riz au jambon	Sauté de porc local	Haricots verts	Fromage à la coupe Mayennais Local	Clémentine
	Entrée du jour	Escalope de dinde à la crème	Pêche chaude	Yaourt nature Local	Corbeille de fruits
		Purée de pomme de terre maison			Crème aux œufs maison
Mercredi 20	Saucisson à l'ail local	Sauté de bœuf	Lentilles paysannes au four	Fromage à la coupe Mayennais Local	Ananas frais
	Entrée du jour	Filet de poisson	Cordiale des côtes	Yaourt nature Local	Crème dessert vanille
Jeudi 21	Betterave vinaigrette	Lasagne maison	Salade verte	Fromage à la coupe Mayennais Local	Yaourt aromatisé
	Salade indienne	Lasagne saumon épinards maison	Chou fleur frais	Yaourt nature Local	Yaourt bio
	Accras de morue	Galette végétale aux lentilles			Corbeille de fruits
Vendredi 22	Pizza maison	Poisson frais du jour	Purée de carottes maison	Fromage à la coupe Mayennais Local	Kiwi
	Salade de gésiers	Gratin de poisson	Semoule	Yaourt nature Local	Brownie
	Salade du jour		Légumes du jour		Corbeille de fruits

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

Le Principal
David PATAT

Le Gestionnaire
Anthony BELANGER