

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE LANDEMONT NOVEMBRE 2024 TEL : 02 40 96 95 69

LUNDI 04/11	MARDI 05/11	MERCREDI 06/11	JEUDI 07/11	VENDREDI 08/11
Betteraves Bio/Maïs Boules de bœuf Bio Semoule Bio/Boullgour bio Yaourt fermier Bio	Choux fleur vinaigrette Bio Poisson du jour Blé Bio Fromage Fruit de saison	Céleri Rave Tortis Ratatouille Crème Gâteau Maison	Rosette/Salade Sauté de dinde Frites Fromage Compote Bio	Potage Rôti de porc Haricots verts BE Fromage Fruit de Saison
LUNDI 11/11 FERIE	MARDI 12/11 Feuilleté Fromage Œufs dur Bio Epinards bio à la béchamel Fruit de saison	MERCREDI 13/11 Duo de carottes Filet de poisson frais Cœur de Blé Bio Fromage Compote aux pommes Bio	JEUDI 14/11 Potage de légumes Cordon Bleu de dinde Trio légumes bio Fromage Fruit	VENDREDI 15/11 Tartines de Sardines Emincé Kebab Petits Pois Bio Salade Entremet chocolat au lait Bio
LUNDI 18/11 Samoussa de légumes Semoule/Pois Chiche Ratatouille Fromage Banane	MARDI 19/11 <u>Anniversaire</u> Radis beurre Poisson du jour Carottes/ Pommes de terre vapeur Crème Gâteau anniversaire Maison	MERCREDI 20/11 Macédoine Rôti de Dinde Mogettes Vendée Fromage Fruit	JEUDI 21/11 Salade de choux Blanc /Mimolette Blanquette de veau Pommes rissolées Compote de pommes Bio	VENDREDI 22/11 Salade de Riz Bio Steak Haché Duo Haricots Beurre BE Fromage Blanc fermier Bio
LUNDI 25/11 Céleris Rave/Carottes Aiguillettes de dinde Lentilles Fromage Tarte Normande	MARDI 26/11 Potage à la Tomate Rougail saucisses Riz Bio Salade Petit pot caramel beurre salé au lait bio	MERCREDI 27/11 Carottes Râpées Lardons Carbonara Pennés Salade Fromage Pomme bio cuite au four	JEUDI 28/11 Betteraves bio Thon Pommes de terre locales Salade Yaourt aromatisés fermier Bio	VENDREDI 29/11 Mousse de foie locale Lasagnes maison Bio Salade Fromage Fruit

Menus sous réserve d'approvisionnement

Fournisseurs locaux : Le jardin des Hespérides Bouzillé (pommes Bio), GAEC de la Divatte Landemont (viandes bœuf et porc), La ferme des Prés dorés St Sauveur (produits laitiers Bio), Côteaux de la Divatte Barbechat (lait et produits laitiers Bio), Quoi de Neuf poulette La Remaudière (œufs Bio), Boulangerie le Sébillon Landemont, EARL Bouchereau frères Landemont (Fruits et légumes locaux)

SDA Gastronome (Ancenis) : Volaille

Les viandes de bœuf sont certifiées VBF.

BE= Bon et Engagé

Les 14 Allergènes : Les allergènes sont notés sur le menu avec les numéros correspondants



1) céréales, Gluten (2) crustacés 3) œufs (4) poissons (5) arachides (6) soja (7) lait (8) fruits coques (9) céleri (10) moutarde (11) sésame (12) sulfites (13) lupin (14) mollusques

Légende : - viande, poisson, œuf, Légumes ou fruits crus

Féculents, Pain, Légumes ou fruits cuits, Produits laitiers