

MENU

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Du 7 au 11 novembre	<p>Rillettes de thon / Maquereau</p> <p>Steak de veau (ketchup maison)</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade maïs gruyère croûtons / Carottes râpées</p> <p>Poisson sauce crustacés</p> <p>P. de terre vapeur</p> <p>Fromage</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Betteraves bio / Macédoine</p> <p>Joue de porc</p> <p>Boulgour</p> <p>Fromage blanc bio / Fromage</p> <p>Petits gâteaux</p>	<h2>Férialé</h2>
---------------------	---	---	---	------------------

14 au 18 novembre	<p>Salade de blé poivrons surimi / salade camarguaise</p> <p>Poisson sauce hollandaise</p> <p>Epinards</p> <p>Yaourt</p> <p>Confiture / Fruits secs</p>	<p>Pamplemousse / Radis</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Semoule bio</p> <p>Fromage</p> <p>Compote / Mirabelle</p>	<p>Salade de choux bio / Salade d'endives noix pommes gruyères</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Brocolis</p> <p>Clafoutis aux pommes / Tarte aux pommes</p>	<p>Pâté de foie / Salami</p> <p>Filet de dinde</p> <p>Crumble de ratatouille</p> <p>Fromage</p> <p>Riz au lait / Semoule</p>
-------------------	---	--	---	--

21 au 25 novembre	<p>Salade Coralie / Macédoine</p> <p>Moussaka</p> <p>Salade</p> <p>Fromage</p> <p>Beignet aux pommes / chocolat</p>	<p>Betteraves bio / Endives jambon poivrons maïs</p> <p>Pâtes bio</p> <p>Carbonara</p> <p>Fromage blanc / Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade maïs gruyère / Salade œufs durs</p> <p>Gratin de poisson</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Fromage</p> <p>Bouillie au chocolat / Crème vanille</p>	<p>Salade de riz au thon / piémontaise</p> <p>Goulsch</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage</p> <p>Compote / Salade de fruits maison</p>
-------------------	---	---	--	---

Doué
en
anjou

Un territoire  Une dynamique

Salade Camarguaise : riz, surimi, maïs, petit pois

Salade Coralie : haricots verts, chou-fleur, gruyère

Salade Coleslaw : carottes, chou blanc râpés

Salade Niçoise : P. de terre, haricots verts, thon, olive, œufs durs, poivrons

Fruits de saison : Oranges, bananes, pommes, kiwis, clémentines



Produits issus de l'agriculture



Viande d'origine française

Les producteurs locaux partenaires :

Fruits et légumes biologiques et locaux : Bio Loire Océan (légumes de Saint-Georges-sur-Layon)

Fromage de chèvre biologique et local : la Riffarderie (Saint-Georges-sur-Layon)

Viandes biologiques et locales : Bio Loire Poitou (Maulévrier)

Pain biologique et local des boulangeries de Doué-la-Fontaine.

MENU

LUNDI


MARDI

JEUDI

VENDREDI

28 novembre au 2 décembre	Pâté de sardine / Accras de morue	Carottes râpées / Salade coleslaw	Salade de perles / Salade Irlandaise	Tartine paysanne / chèvre
	Rougail	Lasagnes au bœuf	Emincé de dinde	Parmentier de lentilles
	Semoule bio	Salade	Epinards à la béchamel	Salade
	Petit suisse / Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruit de saison	Fruit de saison	Poire Chocolat / Pêche chantilly	Flan pâtissier / Grillé aux abricots

5 au 9 décembre	Choux blanc gouda lardons / salade de choux jambon gruyère	Salade gruyère maïs lardons croûtons / Salade Niçoise	Salade de penne / Taboulé aux agrumes	Pamplemousse / Endives gruyère pommes
	Paëlla au poulet	Boulettes de bœuf sauce tomate	Poisson meunière	Nuggets végétaux
	Fromage	Purée de P. de terre	Gratin de chou-fleur	Haricots verts
	Fruit de saison	Fromage blanc bio / Yaourt	Fromage	Fromage
		Fruit de saison	Crème au caramel / vanille	Crumble de pommes / Tarte aux pommes

12 au 17 décembre	Rillettes de thon / Maquereau	Croque-monsieur / Pizza	 <p>MENU DE FÊTES</p>	Salade de perles / Salade Irlandaise
	Couscous	Poisson sauce dieppoise		Cordon bleu
	Semoule	Purée de potimarron		Petit-pois
	Fromage	Yaourt		Fromage
	Compote / Abricots au sirop	Fruit de saison		Fruit de saison

Salade Niçoise : P. de terre, haricots verts, thon, olive, œufs durs, poivrons

Salade de perles : perles, poivrons, surimi, persil

Salade Irlandaise : Pennes, saumon fumé, feta, vinaigrette, basilic

Fruits de saison : Oranges, bananes, pommes, kiwis, clémentines



Produits issus de l'agriculture biologique



Viande d'origine française

Les producteurs locaux partenaires :

Fruits et légumes biologiques et locaux : Bio Loire Océan (légumes de Saint-Georges-sur-Layon)

Fromage de chèvre biologique et local : la Riffarderie (Saint-Georges-sur-Layon)

Viandes biologiques et locales : Bio Loire Poitou (Maulévrier)

Pain biologique et local des boulangeries de Doué-la-Fontaine.

**Doué
en
anjou**

Un territoire  Une dynamique