

MENU

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

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

14 au 18 novembre	<p>Potage Brighton</p> <p>Poisson sauce hollandaise</p> <p>Epinards</p> <p>Yaourt</p> <p>Confiture</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Semoule bio</p> <p>St Nectaire</p> <p>Compote</p>	<p>Salade de choux bio</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Brocolis</p> <p>Clafoutis aux pommes</p>	<p>Pâté de foie</p> <p>Filet de dinde</p> <p>Crumble de ratatouille</p> <p>Riz au lait</p>
-------------------	--	--	--	--

21 au 25 novembre	<p>Salade Coralie</p> <p>Moussaka</p> <p>Salade</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Pâtes</p> <p>Carbonara</p> <p>Yaourt bio</p> <p>Kiwi</p>	<p>Salade maïs gruyère</p> <p>Gratin de poisson</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Bouillie au chocolat</p>	<p>Salade de riz au thon</p> <p>Goulasch</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Brie</p> <p>Compote</p>
-------------------	---	---	--	---

Doué
en
anjou

Un territoire  Une dynamique



Potage Brighton : p.de terres, carottes

Salade Coralie : haricots verts, chou-fleur, gruyère

Salade de perles : Perles, poivrons, surimi, persil

Fruits de saison : Clémentines, pommes, kiwis



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	Carottes râpées	Salade de perles	Potage Potimarron
	Rougail	Lasagnes au bœuf	Emincé de dinde	Parmentier de lentilles
	Semoule bio	Salade	Epinards à la béchamel	Salade
	Petit suisse	Tome Blanche	Poire Chocolat	Flan pâtissier
	Pomme	Clémentine		

5 au 9 décembre	Potage Dubarry	Salade gruyère maïs lardons croûtons	Salade de penne	Pamplemousse
	Paëlla au poulet	Boulettes de bœuf sauce tomate	Poisson meunière	Couscous
	Morbier	Purée de P. de terre	Gratin de chou-fleur	Semoule bio
	Orange	Fromage blanc bio	Crème au caramel	Tome Grise
		Banane		Crumble de pommes

12 au 17 décembre	Rillettes de thon	Carottes râpées	 <p>REPAS DE FÊTES</p>	Potage à la tomate
	Cassoulet	Poisson sauce dieppoise		Cordon bleu
	Salade	Purée de potimarron		Petit-pois
	Comté	Yaourt		Babybel
	Compote	Fruit de saison		Fruit de saison

Doué
en
anjou

Un territoire  Une dynamique



Salade de perles : Perles, poivrons, surimi, persil

Potage Dubarry : potage de chou-fleur

Fruits de saison : Oranges, bananes, ...



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.