



Menus de la Restauration Scolaire de Perrusson Période du 07 Novembre au 30 Décembre 2022

lundi 07 novembre	mardi 08 novembre	mercredi 09 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
Crepe au fromage	Oeuf dur mayonnaise		Taboulé à l'oriental	Férialé
Steak haché de boeuf sauce aux champignons	Bolognaise maison aux légumes		Roti de porc à la crème	
s/v : Galette végétales sauce aux champignons	-		s/v -s/p : Filet de lieu MSC à la crème	
Purée de carottes	Coquillettes bio locales		Haricots verts persillés	
Chanteneige	Chèvre de la fromagerie Jacquin (local)		Petit Troo de la laiterie de Montoire (local)	
Poire	Compote pomme fraise		Yaourt aromatisé de la ferme du Lieu Neuf (local)	

Repas des supporters

lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	mercredi 23 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
Rillettes du Mans et cornichons (local)	Mozzarella stick et sauce cocktail		Chou blanc local au maïs	Macédoine mayonnaise
s/v -s/p : Rillettes de poisson MSC			Roti de boeuf dosette de ketchup	Carbonara de dinde
Filet de poisson meunière MSC et quartier de citron	Pizza au fromage		s/v : Filet de colin MSC et dosette de ketchup	s/v : Carbonara de saumon MSC
-	Salade iceberg locale		Brocolis persillés	Pates bio locales
Carottes persillées	Fondu carré		Crème anglaise locale	Fromage blanc local (laiterie de Montoire)
Petit pays local	Smoothie aux fruits bio		Brownie au chocolat maison	Clémentine bio

lundi 05 décembre	mardi 06 décembre	mercredi 07 décembre	jeudi 08 décembre	vendredi 09 décembre
Betteraves vinaigrette	Carottes rapées vinaigrette		Salade de lentilles bio locales à l'échaotte	Céleri local rémoulade
Cordon bleu	Colin MSC sauce homardine		Omelette au fromage	Sauté de dinde sauce au curry
s/v : Pavé fromagé	-		s/v : Boulettes végétales sauce au curry	Purée de potiron
Petits pois au jus	Riz bio créole		Haricots verts persillés	Buchette de chèvre mélangée
Cantal jeune AOP	Camembert		Saint Nectaire AOP	Yaourt aromatisé de la ferme du Lieu Neuf (local)
Clémentine	Compote de pomme bio		Yaourt aromatisé de la ferme du Lieu Neuf (local)	Riz au lait maison (lait local)

lundi 19 décembre	mardi 20 décembre	mercredi 21 décembre	jeudi 22 décembre	vendredi 23 décembre
Salade piémontaise (PDT locales)	Velouté de courges bio		Chou rouge et mimolette	Salade verte vinaigrette
s/v - s/p : Salade de PDT (locales) et dés de fromage	Riz bio cantonnaise à l'omelette		Dos de colin MSC sauce homardine	Cheesburger
Boulettes de porc aux olives	-		-	s/v : Fishburger
s/v -s/p : Boulettes végétales aux olives	-		Semoule	Pomme rôtis
Carottes bio persillées	Chanteneige		Camembert	Yaourt nature sucré de la ferme du Lieu Neuf (local)
Petit troo de la laiterie de Montoire (local)	Yaourt aromatisé de la ferme du Lieu Neuf (local)		Compote de fruits bio	Brownie au chocolat maison



lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	mercredi 16 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
Salade de pates carnaval	Salade d'agrumes		Betteraves vinaigrette bio locales	Carottes rapées bio locales sauce salade au jus de citron
Omelette au fromage	Beignet de poisson sauce tartare		Sauté de porc au romarin	Roti de veau sauce moutarde
-	-		s/v -s/p : Boulettes végétales sauce au romarin	s/v -s/p : Filet de cabillaud MSC sauce moutarde
Brocolis bio persillés	Petits pois bio		Pommes noisettes	Gratin de chou fleur béchamel
Yaourt nature sucré de la ferme du lieu neuf (local)	Tendre bleu		Camembert	Crème anglaise local
Pomme locale	Fian nappé caramel		Crème dessert au chocolat	Gateau au yaourt maison

lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	mercredi 30 novembre	jeudi 01 décembre	vendredi 02 décembre
Oeuf dur mayonnaise	Chou rouge locale à la mimolette		Taboulé bio à l'oriental	Batavia locales
Boulettes tomates mozzarella sauce provençale	Filet de lieu MSC sauce tomate		Roti de porc aux olives	Hachis Parmentier de boeuf
-	-		s/v -s/p : Galette végétale sauce aux olives	s/v : Brandade de colin MSC
Épinards bio béchamel	Riz pilaf		Petits pois cuisinés	-
Suisse sucré	Biscuits		Vache qui rit	Gouda
Banane	Liégeois vanille		Compote de pomme	Semoule au lait au caramel (lait local)

lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	mercredi 14 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
Salade de pates bio locales Marco polo	Radis et beurre		Entrée de noel	Oeuf dur mayonnaise
Poisson meunière 100% filet MSC	Boulettes de boeuf sauce dijonnaise		s/v : Entrée de noel	Gratin de pates bio locales épinards ricotta
-	s/v : Filet de colin MSC sauce dijonnaise		Sauté de volaille sauce au jus de pommes et raisins secs	-
Purée de chou fleur	Lentilles bio locales au jus		s/v : Saumon MSC au jus de pommes et raisins secs	Pommes rôtis
Brie	Petit troo de la laiterie de Montoire (local)		Yaourt aromatisé de la ferme du Lieu Neuf (local)	Tomme noire
Kiwi	Crème dessert caramel		Buche de noel maison	Compote de pommes bio

lundi 26 décembre	mardi 27 décembre	mercredi 28 décembre	jeudi 29 décembre	vendredi 30 décembre
Taboulé à la menthe	Haricots verts vinaigrette		Segment de pomelos	Rillettes du Mans (locales) et cornichons
Omelette au fromage	Poisson meunière 100% filet MSC		Sauté de dinde façon blanquette	s/v -s/p : Terrine de légumes mayonnaise
Épinards bio à la béchamel	Purée de PDT		s/v : Colin façon blanquette	Brandade de poisson MSC
Suisse aromatisé	Petit moulé AFH		Beignets de chou fleur	-
Ananas	Banana bio		Fromage blanc sucré de la laiterie de Montoire (local)	Carré de l'Est
			Compote de fruits	Clémentine bio

Produit local Produit bio Produit labellisé IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC : label de pêche responsable

