



	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
HORS D'ŒUVRE	Emincé de Chou rouge aux lardons Saucisson sec Sarthois, beurre Velouté de Champignons	Emincé de Poireaux aux petits légumes Rillettes du Mans Sarthoises Potage de Légumes	Salade de pâtes Pâté de Foie Sarthois Potage de Légumes	Salade du Pêcheur Andouille de Guéméné, beurre Velouté Oseille	Salade Méridionale Mousse de canard Velouté Oseille
PLAT CHAUD	Sauté de Porc à la Moutarde Poulet Label Rouge Basquaise Jambon blanc Sarthois	Sauté de Veau sauce Forestière Filet de Hoki sauce citron Jambon blanc Sarthois	Saucisse campagnarde grillée Escalope de Dinde à la crème Jambon blanc Sarthois	Cuisse de Poulet sauce aux Olives Pizza montagnarde Jambon blanc Sarthois	Dos de Colin sauce Pistou Lasagnes "Pur Bœuf" Bolognaise Jambon blanc Sarthois
LÉGUMES	Haricots beurre persillés Purée au lait fermier Sarthois	Pommes vapeur Sarthoises persillées Brunoise de Légumes	Semoule aux Petits Légumes Ratatouille à l'huile d'Olive	Poêlée de Légumes au beurre persillé Salade verte Sarthoise bio	Carottes persillées Torsades de Légumes
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire Samos Camembert Yaourt nature bio	Chèvre cendré Chanteneige Camembert Yaourt nature bio	Brie Tartare aux noix Camembert Yaourt nature Bio	Tomme Chantailou Camembert Yaourt nature bio	Fournols Saint Moret Camembert Yaourt nature bio
DESSERT	Riz au lait Sarthois écorces d'orange Fromage blanc aux Fruits Pomme	Beignet aux framboises Velouté Fruits Orange	Liégeois Mangue, Passion Crème dessert praliné Clémentine	Délice Poires Câlin sur lit de Fruits Kiwi	Entremets Citron au lait Sarthois Danette Caramel Banane

Compositions :

Salade de Pâtes : Torsades de légumes, Concombres, Poivrons, Crème fraîche, Mayonnaise.

Salade du Pêcheur : Filet de lieu, Macédoine, Œufs durs, Pommes de terre, Mayonnaise.

Salade Méridionale : Pommes de terre, Tomates, Courgettes, Maïs, Thon, Jus de citron, Vinaigrette.



Produit issu de l'agriculture Biologique



Circuit court ou Local