



Brains sur Gée

Lundi 15 septembre

Feuilleté au chèvre chaud*

Chipolatas

Haricots blancs à la tomate

Fondant au chocolat *

Mardi 16 septembre

Radis et son beurre

Sauté de dinde*

Ebly

Yaourts aux fruits mixés

Jeudi 18 septembre

Rillettes du Mans et son cornichon

Steak de Veau

Jardinière de légumes

Fruits de saison

Vendredi 19 septembre

Macédoine

Moules Marinières*

Frites maison *

Glace à la vanille **BIO**

* Préparé sur place

viande et lait d'origine française
Changements possibles selon les livraisons



Brains sur Gée

Lundi 22 septembre

Salade Coleslaw*

Roti de porc

Pomme noisette

Mousse à la fraise

Mardi 23 septembre

Oeuf mayonnaise

Boeuf*

Carottes Vichy

Fromage

Compote

Jeudi 25 septembre

Salade de haricotes rouges et maïs

Sauté de dinde*

Coquillette BIO

Panna cotta et son coulis de fruits
rouges*

Vendredi 26 septembre

Paté de campagne

Hoki sauce citron*

Julienne arc en ciel

Fruits de saison

*** Préparé sur place**

Viande et lait d'origine Française

Changements possibles selon les livraisons



Brains sur Gée

Lundi 29 septembre

Tomates Mozzarella*

Spaghetti BIO

Bolognaise*

Farandole de fromage

Fruits de saison

Mardi 30 septembre

Concombre à la crème BIO

Poulet Basquaise revisitée*

Semoule BIO

Yaourt BIO

Jeudi 2 octobre

Rosette et son petit beurre BIO

Escalope de dinde à la crème BIO*

Duo de haricots verts

Camembert

Tarte aux pommes maison*

Vendredi 3 octobre

Carottes rapées *

Poisson pané

Purée maison *

Petit Suisse

*** Préparé sur place**

Viande et lait d'origine Française

Changements possibles selon les livraisons



Brains sur Gée

Lundi 6 octobre

Salade de perles et thon*

Roti de porc

Poêlée de légumes bretonne*

Comté

Dessert du chef*

Mardi 7 octobre

Céliéri rémoulade

Riz **BIO**

Boulettes de bœuf sauce tomate*

Fromage blanc **BIO**

Jeudi 9 octobre

Taboulé

Aiguillettes de poulet de Loué

Gratin de courgette au curry et à la
crème **BIO** *

Saint Moret **BIO**

Salade de fruits

Vendredi 10 octobre

Mousse de foie et son cornichon

Tagliatelles au saumon*

Farandole de fromage

Gateau aux pommes maison*

* Préparé sur place

Viande et lait d'origine Française

Changements possibles selon les livraisons