

Brains sur Gée

Lundi 2 novembre

Velouté de cresson

Spaghetti BIO

Crevette au beurre d'escargot *

Yaourt

Mardi 3 novembre

Tzatiki et son toast

Croissant au jambon

Salade

Choux à la crème au chocolat*

Jeudi 5 novembre

Pâté de campagne*

Blanc de dinde label rouge

Petits pois carottes BIO

Gouda

Fruits de saison

Vendredi 6 *novembre*

MENU HALLOWEEN

Soupe à l'oeil*
(soupe de potiron avec feuilleté en forme d'os)

Citrouille à la cervelle
(courgette ronde farçie)

Bouillie de monstre
(purée de butternut)

Globules rouges de sorcière
(perles du japon au coulis de fruits rouges)

*** Préparé sur place**
Viande et lait d'origine Française
Changements possibles selon les livraisons



Brains sur Gée

Lundi 9 novembre

Taboulé

Steak Haché

Poêlée de légumes bretonne

Gâteau à la crème *

Mardi 10 novembre

Salade

Tartiflette *

Compote pomme rhubarbe

Jeudi 12 novembre

Velouté de légumes et Kiri*

Lasagne VG

Yaourt aux fruits

Vendredi 13 *novembre*

Feuilleté au chèvre chaud*

Cordon Bleu

Petits Pois carottes BIO

Fruits de saison

*** Préparé sur place**
Viande et lait d'origine Française
Changements possibles selon les livraisons



Brains sur Gée

Lundi 16 novembre

Macédoine

Marmite du pêcheur*

Camembert

Fruits de saison

Mardi 17 novembre

Velouté de légumes *

Croque monsieur des montagnes *

Salade

Yaourt aux fruits BIO

Jeudi 19 novembre

Sardines à la tomate*

Escalope de dinde à la crème BIO*

Ebly

Muffins aux pépites de chocolat*

Vendredi 20 *novembre*

Carottes rapées*

Hachis Parmentier VG*

Mâche

Fromage

Compote

*** Préparé sur place**
Viande et lait d'origine Française
Changements possibles selon les livraisons



Brains sur Gée

Lundi 23 novembre

Velouté de tomates

Steak haché*

Haricots verts

Fromage blanc BIO

Mardi 24 novembre

Concombre à la crème* BIO

Chipo

Riz

Salade de fruits et son biscuit

Jeudi 26 novembre

Salade perles et thon*

Lamelle VG façon kebab

Mélange de légumineuses

Yaourt BIO

Vendredi 27 novembre

Céleri Rémoulade*

Fish and chips de cabillaud

Frites*

Sojasun aux fruits rouges

*** Préparé sur place**
Viande et lait d'origine Française
Changements possibles selon les livraisons



Brains sur Gée

Lundi 30 novembre

Rillettes du Mans et cornichon

Boeuf carottes*

Emmental

compote pomme fraise

Mardi 1 décembre

Potages aux cinq légumes*

Aiguillette de poulet de Loué en sauce*

Poêlée de légumes BIO

Pasta de Nata

Jeudi 3décembre

Mélange de salade

Raclette*

Sunday au chocolat

Vendredi 4 décembre

Feuilleté au chèvre chaud*

Filet de daurade au beurre* BIO

Epinards à la crème BIO

Gateau au yaourt *BIO

*** Préparé sur place**
Viande et lait d'origine Française
Changements possibles selon les livraisons



Brains sur Gée

Lundi 7 décembre

œuf mayonnaise

cordon bleu VG

Petits pois carotte BIO

Panna cotta et son coulis de fruits rouges*

Mardi 8 décembre

Soupe à la poule et vermicelle

Tagliatelles au saumon*

Vache qui rit BIO

Clémentine

Jeudi 10 décembre

Salade haricots rouges et maïs*

Boulettes de veau en sauce*

Tomate provençale*

Saint Nectaire

Fondant au chocolat*

Vendredi 11 décembre

concombre à la crème BIO*

Gratin de raviolis* BIO

Farandole de dessert

*** Préparé sur place**
Viande et lait d'origine Française
Changements possibles selon les livraisons