



Brains sur Gée

Mardi 1 septembre

Melon

Spaghetti **BIO**

Bolognaise*

Yaourt **BIO**

Jeudi 3 septembre

Radis et son petit Beurre

Chipolatas

Flageolets

Comté

Fruits de saison

Vendredi 4 septembre

Carottes rapées*

Aiguillettes de colin en sauce*

Riz **BIO**

Panna cota Spéculoos*

*** Préparé sur place**

Viande et lait d'origine Française

Changements possibles selon les livraisons



Brains sur Gée

Lundi 7 septembre

Rillettes du Mans et ses cornichons

Chunkes

Haricotes verts **BIO**

Yaourt **BIO**

Mardi 8 septembre

Pastèque

Cordon Bleu **BIO**

Petits pois carottes **BIO**

Saint Paulin

Fondant au chocolat et crème anglaise*

Jeudi 10 septembre

Tomate basilic à la vinaigrette *

Joue de Porc au cidre *

Pomme de Terre Vapeur *

Camembert

Fruits de saison

Vendredi 11 septembre

Concombre sauce bulgare*

Poisson pané

Torti aux légumes

Fromage Blanc **BIO**

*** Préparé sur place**

Viande et lait d'origine Française
Changements possibles selon les livraisons



Brains sur Gée

Lundi 14 septembre

Saucisson à l'ail et son petit beurre

Steak haché

Coquillettes **BIO**

P'tit Louis

Compote

Mardi 15 septembre

Betterave et Maïs*

Cabillaud en sauce *

Semoule **BIO**

Yaourt aux fruits

Jeudi 17 septembre

Oeuf mayonnaise

Lasagne VG

Salade

Fromage

Salade de fruits

Vendredi 18 septembre

Melon*

Rôti de dinde

Brocoli à la crème **BIO**

Banane

*** Préparé sur place**

Viande et lait d'origine Française
Changements possibles selon les livraisons



Brains sur Gée

Lundi 21 septembre

concombre à la vinaigrette*

Escalope de dinde champignons à la
crème **BIO***

Pomme Dauphine

Yaourt aux fruits

Mardi 22 septembre

Tomate à la vinaigrette et sésame*

Brochette

Poêlée de légumes **BIO**

Farandole de Fromage

Fruits de Saison

Jeudi 24 septembre

Chou rouge et carottes *

Poulet basquaise revisitée*

Riz

Verrine spéculoos citron et chantilly

Vendredi 25 septembre

Piémontaise*

Poisson

Haricotes beurre

Profiteroles au chocolat*

*** Préparé sur place**

Viande et lait d'origine Française
Changements possibles selon les livraisons



Brains sur Gée

Lundi 5 octobre

Sardine et son petit beurre

Aiguillette de poulet du soleil*

Ratatouille BIO

Crème dessert à la vanille

Mardi 6 octobre

Céleri remoulade*

sauté de bœuf et tomates*

Pâtes

Flanby

Jeudi 8 octobre

Perles et thon*

Pané crispy VG

Julienne de légumes arc en ciel

Farandole de dessert

Vendredi 9 octobre

Carottes rapées*

Spaghetti BIO

Carbonara revisitée*

Fromage

Fruits de saison

*** Préparé sur place**

Viande et lait d'origine Française
Changements possibles selon les livraisons



Brains sur Gée

SEMAINE DU GOÛT

Lundi 12 octobre

Menu VG

Alliance de céréales et graines
gourmandes

Lasagne VG

Salade

Camembert VG

Figue

Mardi 13 octobre

Menu sarthois

Rillettes du Mans et cornichons

Marmite Sarthoise*

Babybel

Bourdon aux pommes*

Jeudi 15 octobre

Menu Italien

Bruschetta à la tomate*

Pizza Margarita*

Salade

Tiramisu à la fraise*

Vendredi 16 octobre

Menu créole

Samoussa de légumes

Rougail Saucisse

Riz*

Gateau Tison*

*** Préparé sur place**

Viande et lait d'origine Française
Changements possibles selon les livraisons



Brains sur Gée

Lundi 2 novembre

Velouté de cresson

Spaghetti **BIO**

Crevette au beurre d'escargot *

Yaourt

Mardi 3 novembre

Tzatziki 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