



Menus de la Restauration Scolaire de Ferrière sur Beaulieu

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 | Potage Parmentier bio | Taboulé à l'oriental | Férieré |
| Steak haché de boeuf sauce aux champignons | Bolognaise maison aux légumes | Filet de colin MSC sauce au citron | 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 | Riz aux légumes bio | Haricots verts persillés | |
| Chanteneige | Chèvre de la fromagerie Jacquin (local) | Suisse sucré | Petit Troo de la laiterie de Montoire (local) | |
| Poire | Compote pomme fraise | Kiwi | 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 | Potage de potiron bio | Chou blanc local au maïs | Macédoine mayonnaise |
| s/v -s/p : Rillettes de poisson MSC | - | - | - | - |
| Filet de poisson meunière MSC et quartier de citron | Pizza au fromage | Saucisse fumée | Roti de boeuf dosette de ketchup | Carbonara de dinde |
| - | - | s/v - s/p : Saucisse végétale | s/v : Filet de colin MSC et dosette de ketchup | s/v : Carbonara de saumon MSC |
| Carottes persillées | Salade iceberg locale | Lentilles locale bio au jus | Brocolis persillés | Pates bio locales |
| Petit pays local | Fondu carré | Saint Nectaire AOP | Crème anglaise locale | Fromage blanc local (laiterie de Montoire) |
| Poire | Smoothie aux fruits bio | Crème dessert vanille | 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 | Potage Parmentier bio | Salade de lentilles bio locales à l'échaotte | Céleri local rémoulade |
| Cordon bleu | Colin MSC sauce homardine | Bolognaise de boeuf | Omelette au fromage | Sauté de dinde sauce au curry |
| s/v : Pavé fromagé | - | s/v : Bolognaise de thon | - | s/v : Boulettes végétales sauce au curry |
| Petits pois au jus | Riz bio créole | Coquillettes bio locales | Haricots verts persillés | Purée de potiron |
| Cantal jeune AOP | Camembert | Fromage blanc de la laiterie de Montoire (local) | Saint Nectaire AOP | Buchette de chèvre mélangée |
| Clémentine | Compote de pomme bio | Poire | Yaourt aromatisé de la ferme du Lieu Neuf (local) | Riz au lait maison (lait local) |

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

| lundi 14 novembre | mardi 15 novembre | mercredi 16 novembre | jeudi 17 novembre | vendredi 18 novembre |
|--|----------------------------------|----------------------------|---|---|
| Salade de patates carnaval | Salade d'agrumes | Potage de légumes locaux | Betteraves vinaigrette bio locales | Carottes rapées bio locales sauce salade au jus de citron |
| Omelette au fromage | Beignet de poisson sauce tartare | Hachis Parmentier au boeuf | Sauté de porc au romarin | Roti de veau sauce moutarde |
| - | - | s/v : Brandade de lieu MSC | 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 | Edam | Camembert | Crème anglaise local |
| Pomme locale | Fian nappé caramel | Banane bio | 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 | Crepe au fromage | Taboulé bio à l'oriental | Batavia locales |
| Boulettes tomates mozzarella sauce provençale | Filet de lieu MSC sauce tomate | Sauté de boeuf sauce au paprika | Roti de porc aux olives | Hachis Parmentier de boeuf |
| - | - | s/v : Filet de poisson MSC sauce au paprika | s/v -s/p : Galette végétale sauce aux olives | s/v : Brandade de colin MSC |
| Épinards bio béchamel | Riz pilaf | Tortils au beurre bio locales | Petits pois cuisinés | - |
| Suisse sucré | Biscuits | Yaourt nature sucré de la ferme du Lieu Neuf (local) | Vache qui rit | Gouda |
| Banane | Liégeois vanille | Poire bio | 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 patates bio locales Marco polo | Radis et beurre | Potage de légumes local | Entrée de noel | Oeuf dur mayonnaise |
| Poisson meunière 100% filet MSC | Boulettes de boeuf sauce dijonnaise | Couscous merguez | Sauté de volaille sauce au jus de pommes et raisins secs | Gratin de patates bio locales épinards ricotta |
| - | s/v : Filet de colin MSC sauce dijonnaise | s/v - s/p : Couscous saucisse végétale | s/v : Saumon MSC au jus de pommes et raisins secs | - |
| Purée de chou fleur | Lentilles bio locales au jus | Légumes couscous et semoule | Pommes rostis | - |
| Brie | Petit troo de la laiterie de Montoire (local) | Saint Paulin | Yaourt aromatisé de la ferme du Lieu Neuf (local) | Tomme noire |
| Kiwi | Crème dessert caramel | Orange bio | 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 | Carottes bio locales vinaigrette | Segment de pomelos | Rillettes du Mans (locales) et cornichons |
| Omelette au fromage | Poisson meunière 100% filet MSC | Tarte aux légumes | Sauté de dinde façon blanquette | s/v -s/p : Terrine de légumes mayonnaise |
| Épinards bio à la béchamel | Purée de PDT | Salade batavia | s/v : Colin façon blanquette | Brandade de poisson MSC |
| Suisse aromatisé | Petit moulé AFH | Brie | Beignets de chou fleur | - |
| Ananas | Banana bio | Riz au lait maison (lait local) | Fromage blanc sucré de la laiterie de Montoire (local) | Carré de l'Est |
| - | - | - | Compote de fruits | Clémentine bio |

