



# Menus Scolaire de Ferrière sur Beaulieu

Période du 1er septembre au 6 novembre 2022



Semaine 35	lundi 29 août	mardi 30 août	mercredi 31 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre
Hors d'œuvre				Salade de PDT locales tomates et maïs (moutarde)	Carottes locales râpées vinaigrette à l'échalote (moutarde)
Plat protidique				Poisson meunière MSC plein filet et quartier de citron (poisson-gâteau)	Bolognaise de boeuf (côler)
Accompagnement				Harcots verts persillés (lait-côler)	Pâtes bio locales (gluten-lait)
Produit laitier				Petit Trío local de la laiterie de Montoire (lait)	Petit moulé (gluten-lait)
Dessert				Crème dessert chocolat au lait local (lait-gluten)	Prune bio (lait)

Rentrée scolaire

Semaine 36	lundi 05 septembre	mardi 06 septembre	mercredi 07 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre
Hors d'œuvre	Melon	Betteraves bio locales vinaigrette (moutarde)	Batavia vinaigrette aux herbes (moutarde)	Tomates et maïs vinaigrette (moutarde)	Tabouli à la menthe (semoule bio) (moutarde)
Plat protidique	Gratin de pomme de terre locales à la provençale (gluten-lait-côler)	Cordon bleu (gluten-lait) s/v : Pavé fromagé (gluten-lait)	Filet de lieu MSC sauce au citron (poisson-lait-gluten)	Chipolatas s/v - s/p : Sauscisse végétale (gluten-côler)	Sauté de porc à l'ancienne (lait-gluten-côler) s/v : Boulettes végétales sauce à l'ancienne (pois-lait-gluten-côler)
Accompagnement		Petits pois carottes bio (côler)	Ratatouille (côler)	Flageolets cuisinés locaux (côler)	Purée de brocolis (lait-côler)
Produit laitier	Camembert (lait)	Mimolette (lait)	Yaourt aromatisé de la ferme du lieu neuf (local) (lait)	Crème anglaise (lait-côler)	Brie (lait)
Dessert	Flan rappé caramel (lait)	Donut's (gluten-lait-côler)	Nectarine bio (lait)	Gâteau au yaourt (local) maison au citron (lait-gluten-côler)	Pêche bio (lait)

Semaine 37	lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	mercredi 14 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
Hors d'œuvre	Salade de haricots verts bio et thon (moutarde-poisson)	Rillettes de Mans local et oomichons (label) s/v-s/p : Rillettes de poisson MSC (poisson-lait-gluten)	Tomates vinaigrette au basilic (moutarde)	Concombre local vinaigrette ciboulette (moutarde)	Carottes locales râpées vinaigrette échalote (moutarde)
Plat protidique	Boulettes de blé tomate et mozzarella sauce tomate (pois-lait-gluten-côler)	Gratin de PDT locale à la dinde (gluten-lait-côler) s/v - s/p : Gratin de PDT locale au poisson MSC (poisson-gluten-lait-côler)	Rôti de boeuf froid et sauce béarnaise (lait-moutarde-côler)	Colombo de poisson MSC (poisson-lait-gluten)	Jambon braisé au jus (côler)
Accompagnement	Semoule (côler)		Ratatouille (côler)	Riz bio au beurre (côler-lait)	Pommes rôstis (côler-lait)
Produit laitier	Chantallou (lait)	Cotentin (lait)	Fromage blanc local sucré (lait)	Petit Trío de la laiterie de Montoire local (lait)	Petit pays local (lait)
Dessert	Compote de pomme	Pomme locale (lait)	Beignet à la framboise (gluten-lait-côler)	Yaourt à la vanille (lait)	Raisin bio (lait)

Semaine 38	lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	mercredi 21 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
Hors d'œuvre	Salade coleslaw bio au curry (œuf-moutarde-lait)	Betteraves bio locales vinaigrette (moutarde)	Salade de PDT locale façon piémontaise (moutarde-côler-lait) s/v - s/p : Salade de PDT locale au dés de fromage (moutarde-côler-lait)	Concombre vinaigrette à la ciboulette (moutarde)	Radis et beurre (lait)
Plat protidique	Steak haché sauce au ketchup (gluten-lait)	Rôti de porc BBC local sauce moutarde (moutarde-lait-gluten-côler) s/v - s/p : Filet de lieu MSC sauce moutarde (moutarde-lait-gluten-poisson-côler)	Omelette (œuf)	Sauté de boeuf façon tajine (gluten-côler)	Nuggets de blé et citron (côler-gluten)
Accompagnement	Pommes noisettes (côler)	Lentilles locales bio cuisinées (côler)	Courgettes sautées (côler)	Semoule bio (gluten-côler)	Carottes à la crème (côler-lait)
Produit laitier	Bûche de lait mélangé (lait)	Emmental (lait)	Chèvre de la fromagerie Jacquin (local) (lait)	Yaourt aromatisé de la ferme du lieu neuf local (lait)	Vache qui rit (lait)
Dessert	Flan chocolat (lait)	Compote de fruits (lait)	Banane bio (lait)	Liégeois vanille (lait)	Riz au lait local (lait)

Semaine 39	lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	mercredi 28 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
Hors d'œuvre	Macédoine mayonnaise <small>(moutarde-lait-oeuf)</small>	Salade de pâtes bio locales méridionale <small>(moutarde-gluten)</small>	Crêpe au fromage <small>(gluten-lait-oeuf)</small>	Salade iceberg locale et vinaigrette aux herbes <small>(moutarde)</small>	Tomate vinaigrette au basilic <small>(moutarde)</small>
Plat protidique	Omelette au fromage <small>(oeuf-lait)</small>	Saucisse de Toulouse <small>(oeuf-gluten-oeuf-céleri)</small>	Rôti de porc BBC sauce à l'échalote <small>(gluten-lait-céleri)</small>	Brandade de colin MSC <small>(poisson-lait-céleri)</small>	Sauté de dinde au jus <small>(gluten-lait)</small>
Accompagnement	Gratin de courges et PDT bio <small>(céleri-lait-gluten)</small>	Haricots verts persillés <small>(céleri)</small>	Brocolis persillés <small>(céleri)</small>	-	Chou fleur bio persillé <small>(céleri)</small>
Produit laitier	Camembert <small>(lait)</small>	Petit moulé AFH <small>(lait)</small>	Cantal jeune AOP <small>(lait)</small>	Petit Trô de la laiterie de Montoire (local) <small>(lait)</small>	Crème anglaise <small>(lait-oeuf)</small>
Dessert	Crème dessert vanille <small>(lait)</small>	Poire locale <small>(lait)</small>	Prunes <small>(lait)</small>	Compote de pomme banane <small>(lait)</small>	Gâteau au yaourt local maison <small>(lait-gluten-oeuf)</small>

Semaine 40	lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	mercredi 05 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
Hors d'œuvre	Radis et beurre <small>(lait)</small>	Concombre locale vinaigrette <small>(moutarde)</small>	Salade coleslaw à l'indienne <small>(moutarde-lait-oeuf)</small>	Taboulé à la menthe (semoule bio) <small>(gluten-moutarde)</small>	Rillettes de Mans local et cornichons (label) <small>(poisson-lait-oeuf-moutarde)</small>
Plat protidique	Poisson meunière MSC plein filet et quartier de citron <small>(poisson-gluten)</small>	Boulettes de veau sauce dijonnaise <small>(lait-moutarde-gluten-lait-céleri)</small>	Mijoté de boeuf aux olives <small>(gluten-céleri)</small>	Tarte aux légumes <small>(gluten-céleri-lait)</small>	Rôti de porc BBC à la crème <small>(gluten-céleri-lait)</small>
Accompagnement	Jeunes carottes persillées <small>(céleri)</small>	Pommes noisettes <small>(lait)</small>	Purée de légumes bio <small>(gluten-lait-céleri)</small>	Salade verte <small>(moutarde)</small>	Ratatouille <small>(céleri)</small>
Produit laitier	Saint Nectaire AOP <small>(lait)</small>	Yaourt nature sucré <small>(lait)</small>	Camembert <small>(lait)</small>	Biscuits sablé <small>(gluten-lait-oeuf)</small>	Chanteneige <small>(lait)</small>
Dessert	Flan nappé caramel <small>(lait)</small>	Raisin <small>(lait)</small>	Compote pomme poire <small>(lait)</small>	Crème dessert praliné <small>(lait)</small>	Semoule au lait local <small>(gluten-lait)</small>

Semaine 41	lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	mercredi 12 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
Hors d'œuvre	Carottes rapées vinaigrette <small>(moutarde)</small>	Betteraves bio locales mimosa <small>(moutarde-oeuf)</small>	Salade de PDT locale et maïs <small>(moutarde)</small>	Céleri rémoulade <small>(moutarde-lait-oeuf)</small>	Duo de tomates et maïs <small>(moutarde)</small>
Plat protidique	Omelette <small>(oeuf)</small>	Dahl de lentilles (bio locales) <small>(céleri)</small>	Carbonnade de boeuf <small>(gluten-céleri)</small>	Sauté de porc à la moutarde <small>(gluten-lait-moutarde-céleri)</small>	Merguez au jus <small>(céleri)</small>
Accompagnement	Tortis bio locales au beurre <small>(gluten-lait)</small>	Riz bio <small>(lait)</small>	Carottes persillées <small>(céleri)</small>	Flageolets locaux cuisinés <small>(céleri)</small>	Semoule bio <small>(céleri)</small>
Produit laitier	Petit Trô de la laiterie de Montoire (local) <small>(lait)</small>	Vache qui rit <small>(lait)</small>	Cantal jeune AOP <small>(lait)</small>	Fromage de chèvre frais de la fromagerie Jacquin (local) <small>(lait)</small>	Crème anglaise <small>(lait-oeuf)</small>
Dessert	Flan nappé caramel <small>(lait)</small>	Poire <small>(lait)</small>	Banane bio <small>(lait)</small>	Pomme <small>(lait)</small>	Gâteau au yaourt (local) à la noix de coco <small>(lait-gluten-oeuf)</small>

Semaine 42	lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	mercredi 19 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
Hors d'œuvre	Chou blanc à l'emmental <small>(moutarde-lait)</small>	Saucisson à l'ail et beurre <small>(lait)</small>	Potage de potiron <small>(céleri)</small>	Carottes locales râpées vinaigrette <small>(moutarde)</small>	Salade iceberg vinaigrette <small>(moutarde)</small>
Plat protidique	Nuggets de blé et sauce tartare <small>(gluten-céleri-lait-oeuf-moutarde)</small>	Saumon MSC sauce au curry <small>(poisson-moutarde-lait-oeuf-gluten)</small>	Saucisse fumée <small>(gluten-oeuf-oeuf-céleri)</small>	Steak haché de boeuf sauce tomate <small>(céleri)</small>	Carbonara de dinde LR locale <small>(lait-céleri)</small>
Accompagnement	Purée de brocolis bio <small>(céleri-lait)</small>	Haricots verts à l'huile d'olive <small>(céleri)</small>	Lentilles bio locales <small>(céleri)</small>	PDT locales au beurre <small>(céleri-lait)</small>	Coquillettes bio locales <small>(gluten-lait)</small>
Produit laitier	Carré frais <small>(lait)</small>	Fromage blanc de la laiterie de Montoire (local) <small>(lait)</small>	Camembert <small>(lait)</small>	Petit Trô de la laiterie de Montoire (local) <small>(lait)</small>	St Nectaire AOP <small>(lait)</small>
Dessert	Mousse chocolat <small>(lait)</small>	Pomme <small>(lait)</small>	Yaourt aromatisé de la ferme du lieu neuf (local) <small>(lait)</small>	Raisin bio <small>(lait)</small>	Compote de fruits <small>(lait)</small>

Semaine 43		lundi 24 octobre	mardi 25 octobre	mercredi 26 octobre	jeudi 27 octobre	vendredi 28 octobre
Hors d'œuvre						
Plat protidique	Betteraves bio locales vinaigrette	<b>Pâté froestler et cornichons</b>	Salade de blé carnaval	Macédoine mayonnaise	<b>Rôti de carotte de carottes locales</b>	
	(moutarde)	s/v - s/p : Terrine de légumes et sauce au FB (côleri-lait-gluten-œuf-moutarde) Sauté de dinde sauce au paprika (gluten-côleri-lait)	(gluten-moutarde) Saucisse de Strasbourg	(moutarde-lait-œuf)	(moutarde) Rôti de sorcière sauce sanguinolante (gluten-côleri)	
Accompagnement	Blanquette de poisson MSC	s/v : Colin MSC sauce au paprika (poisson-gluten-côleri-lait)	s/v - s/p : Saucisse végétale (gluten-œuf-œufs-côleri)	Œuf	s/v : Colin MSC sauce paprika (poisson-gluten-côleri)	
Produit laitier	Riz créole	<b>Pâtes bio locales</b>	Gratin de chou fleur	Petits pois bio	Tête de courge (bio) qui s'est pris une patate	
	(côleri)	(lait-gluten)	(côleri-lait-gluten)	(côleri)	(lait-côleri)	
Produit laitier	Gouda	Petit moulé	Petit Tréo	Yaourt nature sucré	Mimolette guillotinée	
	(lait)	(lait)	(lait)	(lait)	(lait)	
Dessert	Flan chocolat	Compote de fruits	<b>Pomme locale bio</b>	<b>Fruit frais local</b>	La gourmandise des zombies	
	(lait)				(lait-gluten-œuf)	

Semaine 44		lundi 31 octobre	mardi 01 novembre	mercredi 02 novembre	jeudi 03 novembre	vendredi 04 novembre
Hors d'œuvre						
Plat protidique	Œuf dur mayonnaise			Crêpe au fromage	<b>Salade iceberg locale</b>	Potage de légumes bio
	(œuf-moutarde)			(lait-gluten-œuf)	(moutarde)	(côleri)
Accompagnement	Polisson pané MSC et citron			Boulettes de porc sauce dijonnaise (saucisse-moutarde-lait-gluten)	<b>Pâtes bio locale à la carbonara</b>	Cordon bleu
Produit laitier	Épinards et PDT bio à la crème			s/v - s/p : Boulettes végétales sauce dijonnaise (saucisse-moutarde-lait-gluten-côleri)	s/v - s/p : Pâtes bio locales à la carbonara de thon (gluten-côleri-lait-poisson)	s/v : Pavé fromagé (lait-gluten)
Produit laitier	Cantafrais			Printannière de légumes	-	Petit pois au jus (côleri)
Dessert	Poire			Petit suisse sucré	<b>Edam bio</b>	Crème anglaise (lait-œuf)
				(lait)	(lait)	(lait-œuf)
				<b>Fruit frais bio</b>	<b>Semoule au lait (lait local)</b>	Gâteau au chocolat maison (lait-gluten-œuf)
					(lait-gluten)	(lait-gluten-œuf)

Féerie

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC = label de pêche responsable

(allergènes)

repas végétarien

