

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE LANDEMONT SEPTEMBRE 2025 TEL : 02 40 96 95 69

LUNDI 01/09	MARDI 02/09	MERCREDI 03/09	JEUDI 04/09	VENDREDI 05/09
Betteraves Bio Bolognaise Bio Tortis Fromage Glace	Concombre crème Bio Filet de poisson Trio de légumes Bio Entremet chocolat Petit gâteau	Céleri Rave Riz à l'espagnol Fromage Fruit	Melon Saucisses s/paille Haricots Blancs Salade Fromage Compote Bio	Taboulé Œufs dur Bio Epinards Bio Fromage Fruit de Saison
LUNDI 08/09	MARDI 09/09	MERCREDI 10/09	JEUDI 11/09	VENDREDI 12/09
Carottes râpées Rougail Riz Petit pot Caramel beurre salé	Macédoine Semoule Bio Ratatouille Fromage Fruit	Salade de pâtes Boules de bœuf Bio Haricots beurre BE Salade Flamby	Radis Beurre Nuggets de poisson Gratin de Courgettes Fromage Fruit	Toasts de Sardines Emincé Kebab Petits Pois/Carottes Salade Fromage Blanc fermier Bio
LUNDI 15/09	MARDI 16/09	MERCREDI 17/09	JEUDI 18/09	VENDREDI 19/09
Pêches/Thon Lentilles Bio Cœur de blé Fromage Fruit	Feuilleté Fromage Bœuf Haché VBF Haricots Verts BE Fromage Salade de fruits frais	Salade choux Fleur Bio Rôti de porc Flageolets Salade Yaourt fermier Bio	Melon Poisson du jour Pommes de terre grenaille Fromage Compote de fruit Bio	Salade d'haricots verts BE/tomates Blanquette de dinde Tortis Entremet vanille Bio
LUNDI 22/09	MARDI 23/09	MERCREDI 24/09	JEUDI 25/09	VENDREDI 26/09
Salade de perles/Tomates Cordon Bleu dinde Trio de légumes Bio Petit suisse aux fruits Bio	<u>Anniversaire</u> Choux Blanc/Mimolette Boules de veau Blé Bio/Carottes Gâteau maison	Melon Chipolatas Frites Fromage Pêches au sirop	Toast Mousse de foie Poisson Pané Petits Pois/Carottes Bio Entremet Chocolat Bio	Duo de Carottes Lasagnes Maison aux légumes Salade Verte Glace
LUNDI 29/09	MARDI 30/10	MERCREDI 01/10	JEUDI 02/10	VENDREDI 03/10
Salade de Pâtes Rôti de dinde Haricots Beurre BE Yaourt Fermier Bio	Concombre crème Bio Steak Haché VBF Pomme de Terre Sautées Salade Fromage Compote de pommes Bio	Carottes/Maïs Œufs dur Bio Epinards Bio Mousse au chocolat Biscuit	Choux Bio vinaigrette Jambon Grill Mogettes de Vendée Salade Yaourt Aromatisé	Betteraves Bio Thon Pomme de terre Salade Fromage Fruit

Menus sous réserve d'approvisionnement


Fournisseurs locaux : Le jardin des Hespérides Bouzillé (pommes Bio), GAEC de la Divatte Landemont (viandes bœuf et porc), La ferme des Prés dorés St Sauveur (produits laitiers Bio), Côteaux de la Divatte Barbechat (lait et produits laitiers Bio), Quoi de Neuf poulette La Remaudière (œufs Bio), Boulangerie le Sébillon Landemont, EARL Bouchereau frères Landemont (Fruits et légumes locaux)



SDA Gastronome (Ancenis) : Volaille





Les viandes de bœuf sont certifiées VBF.


BE= Bon et Engagé


Les 14 Allergènes







(1) céréales, Gluten (2) crustacés (3) œufs (4) poissons (5) arachides (6) soja (7) lait (8) fruits coques (9) céleri (10) moutarde (11) sésame (12) sulfites (13) lupin (14) mollusques

Légende : - viande, poisson, œuf, Légumes ou fruits crus
Féculents, Pain, Légumes ou fruits cuits, Produits laitiers