

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

		MERCREDI 01/10	JEUDI 02/10	VENDREDI 03/10
		Macédoine Œufs dur Bio Epinards Bio Mousse Chocolat Biscuit	Choux Bio vinaigrette Jambon Grill Mogettes de Vendée Salade Petits Suisse Bio	Betteraves Bio Thon Pomme de terre Salade Fromage Fruit
LUNDI 06/10 Carottes Râpées Lardons Tortis carbonara Fromage Pommes cuite au four	MARDI 07/10 Rillettes de poulet Riz à l'Espagnol Salade Fromage Fruit	MERCREDI 08/10 Taboulé Filet de Poisson frais Haricots beurre Glace	JEUDI 09/10 Radis Beurre Gratin Dauphinois Salade Fromage Blanc fermier Petit gâteau	VENDREDI 10/10 Feuilleté Fromage Cordon Bleu Petits Pois Fruit
LUNDI 13/10 Pêches/Thon Filet de poisson Lentilles Bio Fromage Fruit	MARDI 14/10 Anniversaire Potage Tomates Bœuf Haché Haricots verts Fromage Rose des Sables	MERCREDI 15/10 Salade choux Chipolatas Flageolets Fromage Fruit	JEUDI 16/10 Houmous de pois chiches et betteraves maison Poêlée de légumes d'antan Fromage Crumble de pommes au Sarazin	VENDREDI 17/10 Beurre de sardines Blanquette de dinde Frites Salade Fromage Compote de fruit Bio

Menus sous réserve d'approvisionnement

Fournisseurs locaux : Le jardin des Hespérides Bouzillé (pommes Bio), GAEC de la Divate Landemont (viandes bœuf et porc), La ferme des Prés dorés St Sauveur (produits laitiers Bio), Côteaux de la Divate 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