

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 Suisses Bio	Betteraves Bio Thon Pomme de terre Salade Fromage Fruit
LUNDI 06/10	MARDI 07/10	MERCREDI 08/10	JEUDI 09/10	VENDREDI 10/10
Carottes Râpées Lardons Tortis carbonara Fromage Pommes cuites au four	Rillettes de poulet Riz à l'Espagnol Salade Fromage Fruit	Taboulé Filet de Poisson frais Haricots beurre Glace	Radis Beurre Gratin Dauphinois Salade Fromage Blanc fermier Petit gâteau	Feuilleté Fromage Cordon Bleu Petits Pois Fruit
LUNDI 13/10	MARDI 14/10	MERCREDI 15/10	JEUDI 16/10	VENDREDI 17/10
Pêches/Thon Filet de poisson Lentilles Bio Fromage Fruit	Anniversaire Potage Tomates Bœuf Haché Haricots verts Fromage Rose des Sables	Salade choux Chipolatas Flageolets Fromage Fruit	Houmous de pois chiches et betteraves maison Poêlée de légumes d'antan Fromage Crumble de pommes au Sarazin	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 Diviate Landemont (viandes bœuf et porc), La ferme des Prés dorés St Sauveur (produits laitiers Bio), Côteaux de la Diviate 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