

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

LUNDI 03/11	MARDI 04/11	MERCREDI 05/11	JEUDI 06/11	VENDREDI 07/11
Salade de perles Aiguillettes de dinde Trio légumes bio Yaourt fermier Bio	Carottes Râpées Thon Pomme de terre Salade verte Fromage Compote de pommes	Céleri Rave Jambon Fumé Petits Pois Fromage Cheesecake	Radis beurre Œufs dur Bio Epinards bio à la béchamel Fromage Clémentine	Macédoine Boules de bœuf Pennés Fromage Fruit de saison
LUNDI 10/11	MARDI 11/11 FERIE	MERCREDI 12/11	JEUDI 13/11	VENDREDI 14/11
Betteraves Bio/ Maïs Noix de joue de porc Semoule Bio Entremet chocolat Bio		Salade de Pâtes Filet de poisson frais Harcots Beurre BE Fromage Fruit	Choux Fleur Bio Cordon Bleu de dinde Flageolets/Carottes Salade Mousse au chocolat lactée	Beurre de sardines Riz à l' Espagnole Salade verte Fromage Fruit
LUNDI 17/11	MARDI 18/11 <u>Anniversaire</u>	MERCREDI 19/11	JEUDI 20/11	VENDREDI 21/11
Potage tomate au vermicelle Blé Carottes Fromage Fruit	Salade Coleslaw Poisson du jour Duo de choux bio Fromage Gâteau anniversaire Maison	Velouté de légumes Rôti de Dinde Cœur de Blé Bio Fromage Fruit	Carottes / Mimolette Steak de veau Frites Pêches au sirop	Feuilleté Fromage Bœuf Bourguignon Harcots verts BE Fruit
LUNDI 24/11	MARDI 25/11	MERCREDI 26/11	JEUDI 27/11	VENDREDI 28/11
Betteraves bio Sauté de dinde Jardinière de légumes Fromage Eclair au chocolat	Potage de légumes Galette de sarrasin garnie Salade verte Panna Cotta et confiture	Radis beurre Chipolatas Coquillettes Fromage Pomme bio cuite au four	Mousse de foie locale Nuggets de poisson Petits pois/Carottes Fromage Fruit	Choux blanc vinaigrette Bio Tartiflette maison Salade verte Yaourt fermier abricot Bio

Menus sous réserve d'approvisionnement

Fournisseurs locaux : Le jardin des Hespérides Bouzillé (pommes Bio), GAEC de la Divate Landemont (viandes bœuf et porc, charcuterie), 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 : Les allergènes sont notés sur le menu avec les numéros correspondants

(1) céréales, Gluten (2) crustacés 3) œufs (4) poissons (5) arachides (6) soja (7)lait (8)fruits coquilles (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