RESTAURATION SCOLAIRE

Orée-d'Anjou

ST-LAURENT-DES-AUTELS
Tél : 02 52 59 59 40 / 06 44 36 18 29

SEMAINE DU 23/11/2026 AU 27/11/2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves rouges	Radis/ beurre	Potage de légumes	Salade verte/dés emmental	Samoussa
Risotto au 2 carottes	Poisson blanc Carottes Vichy	Jambon fumé Pomme de terre rissolée	Veau Marengo Farfalles	Boulette de boeuf Petits pois, salade
Saint Nestaire AOP	Crème anglaise biscuit	Fromage AOP Fruit	Gâteau anniversaire éclair	Fromage
Fruit de saison				Kiwi

SEMAINE DU 30/11 AU 04/12/2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes rappées	Pêche au thon	Salade de chou / Emmental	Rillettes	Potage de légumes
Chipolatas Haricots verts	Blanquette de volailles Carottes/P. de terre	Normandin de veau Haricots blancs/ Salade	Poisson pané Gratin de brocolis	Oeufs sauce Mornay Pates salade
Fromage Mousse au chocolat	Yaourt aux fruits	Fromage Compote	Fromage Fruit	Crème renversée

Sous réserve de modifications liées au fournisseur

Fournisseurs locaux :
GAEC Chevry-Champtoceaux : Fromage de chèvre.
GAEC des Prés d'Orée Saint-Sauveur-de-Landemont : Fromages, yaourts.
Ferme des Coteaux de la Divatte - Divatte-sur-Loire : Produits laitiers.
Quoi de n'oeuf poulette La Remaudière : Oeufs.
Le jardin des Héspérides : Pommes bio.
Boulangerie Lafuye Saint-Laurent-des-Autels : Pain.
Plateforme alimentaire des mauges - Mauges Communauté JALLAIS.

Repas équilibrés élaborés dans le respect de la loi EGalim
Viandes françaises / Objectif : au-moins 50% de produits durables dont 20% de produits bio, 1 repas végétarien par semaine

Les anniversaires de novenmbre seront fêtés le jeudi 26 novembre.

Bien accueillir, bien nourrir, bien éduquer