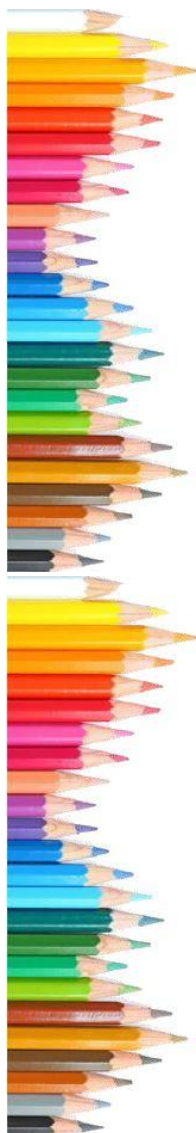




Restaurant scolaire de La Bazoge



MENUS DU LUNDI 17 AU VENDREDI 21 MAI



lundi 17 mai 2021

Betteraves persillées / Haricots verts vinaigrette

Sauté de porc (1) à la dijonnaise

Pommes de terre rissolées

Petits suisses / Yaourt

Fruits de saison

mardi 18 mai 2021

Concombres à la crème / Radis roses et beurre

Lasagnes à la bolognaise végétale

Salade

Samos / Cantadou ail et fines herbes

Glaces



jeudi 20 mai 2021

Salade de blé / Salade de lentilles

Filet de poisson pané

Julienne de légumes / Epinards

Gouda / Pyrénées

Crème dessert vanille / Crème dessert chocolat

vendredi 21 mai 2021

Carottes râpées / Pamplemousse

Emincé de veau marenco

Riz bio / Semoule bio

Assortiment de fromages

Banane au chocolat / Ananas au caramel

Vert : produit bio

Fushia : menu végété

Orange : produit local

Nos producteurs locaux :

1 - EARL de Jenvries (porc) à Souillé -72





Restaurant scolaire de La Bazoge



MENUS DU LUNDI 24 AU VENDREDI 28 MAI

lundi 24 mai 2021

Lundi de Pentecôte

mardi 25 mai 2021

Salade Marco Polo (pâtes bio, surimi, tomates, mayonnaise) / Taboulé

Chipolatas (1)

Petits pois / Courgettes sautées

Emmental / Cantal

Fruits de saison

jeudi 27 mai 2021

Melon / Salade d'avocats

Chili sin carne

Riz bio

Coulommiers / Camembert

Gâteau au yaourt au chocolat / Tarte bourdaloue

vendredi 28 mai 2021

Rillettes (1) / Saucisson à l'ail

Emincé de dinde de Loué au curry

Haricots verts / Poêlée de légumes

Assortiment de fromages

Fruits de saison

Vert : produit bio

Fushia : menu végété

Orange : produit local

Nos producteurs locaux :

1 - EARL de Jenvries (porc) à Souillé -72



api



Restaurant scolaire de La Bazoge



MENUS DU LUNDI 31 AU VENDREDI 4 JUIN



lundi 31 mai 2021

Betteraves à la féta / Brocolis à la crème
Emincé de boeuf (boeuf fermier du Maine)
Pépinettes / Boulgour
Rouy / Munster
Compote pomme fraise / **Compote de pommes (3)**

mardi 1 juin 2021

Carottes râpées / Concombres sauce bulgare
Boules végétales sauce tomate
Frites
Bûchette de chèvre / Tomme grise
Fruits de saison



jeudi 3 juin 2021

Pizza / Tartine au fromage
Rôti de porc (1) aux champignons
Jardinière de légumes / Ratatouille
Fromage blanc bio (2) / Yaourt bio (2)
Fruits de saison

vendredi 4 juin 2021

Salade de tomates au maïs / Salade de pommes de terre
Poisson du marché sauce aurore
Purée de légumes / Poêlée de chou-fleur
Assortiment de fromages
Glaces

Vert : produit bio

Fushia : menu végété

Orange : produit local

Rouge : boeuf fermier du Maine

Nos producteurs locaux :

- 1 - EARL de Jenvries (porc) à Souillé -72
- 2 - Gaëc Bio Avenir (fromage et laitage) à Spay -72
- 3 - ELABOR (compote de pommes) à Requeil - 72





Restaurant scolaire de La Bazoge



MENUS DU LUNDI 7 AU VENDREDI 11 JUIN

lundi 7 juin 2021

Mousse de foie (1) / Pâté de campagne

Haut de cuisse de poulet de Loué rôti

Petits pois / Légumes couscous

Bonbel / St Nectaire

Entremets chocolat (lait bio- 2) / Entremets praliné (lait bio- 2)

mardi 8 juin 2021

Melon / Radis roses et beurre

Nuggets végétaux

Pâtes bio / Pommes vapeur

Kiri / Samos

Glaces



jeudi 10 juin 2021

Macédoine de légumes / Salade d'asperges

Filet de poisson meunière sauce tomate

Blé pilaf / Riz bio

Saint Paulin / Gouda

Fruits de saison

vendredi 11 juin 2021

Rillettes de sardines / Oeuf dur bio (2) mimosa

Sauté de veau

Brunoise de légumes / Courgettes à l'ail

Assortiment de fromages

Eclair vanille / Chou à la crème

Vert : produit bio

Fushia : menu végété

Orange : produit local

Nos producteurs locaux :

2 - Gaëc Bio Avenir (fromage et laitage) à Spay -72

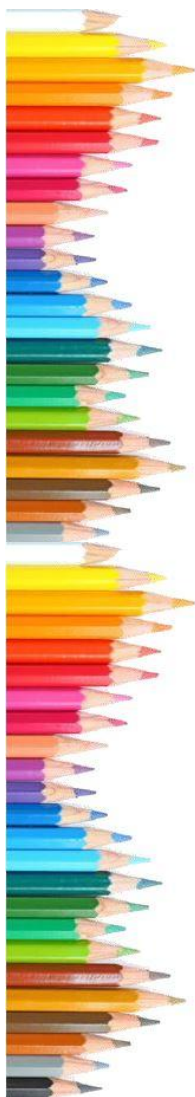




Restaurant scolaire de La Bazoge



MENUS DU LUNDI 14 AU VENDREDI 18 JUIN



lundi 14 juin 2021

Concombre bio à la crème
Emincé de boeuf bio (4)
Pâtes bio / Salade bio
Yaourt nature bio (2)
Fruits de saison bio

mardi 15 juin 2021

Crêpe au fromage / Tarte provençale
Rôti de porc (1)
Carottes vichy / Haricots verts
Camembert / Chèvre
Glaces

jeudi 17 juin 2021

Melon / Tomates vinaigrette
Dos de merlu sauce citron
Epinards / Poêlée de légumes
Samos / Kiri
Crème pâtissière vanille / Riz au lait (lait - 2)

vendredi 18 juin 2021

Betteraves persillées / Salade de coeurs de palmier
Gratin de pommes de terre façon dauphinois
Salade
Assortiment de fromages
Fruits de saison



Vert : produit bio

Fushia : menu végété

Orange : produit local



Nos producteurs locaux :

- 1 - EARL de Jenvries (porc) à Souillé -72
- 2 - Gaëc Bio Avenir (fromage et laitage) à Spay -72
- 4 - RUEL (boeuf) à Saint-Mars-sous-Ballon -72

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Api Restauration, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000 € - RCS Lille Métropole 477181010
Agence Maine Anjou - 8 Bd René Cassin, 72100 LE MANS





Restaurant scolaire de La Bazoge



MENUS DU LUNDI 21 AU VENDREDI 25 JUIN



lundi 21 juin 2021

Macédoine de légumes / Salade d'asperges et tomates

Rôti de dinde de Loué à la moutarde

Frites

Cantal / Emmental

Fruits de saison

mardi 22 juin 2021

Cervelas / Salami et cornichons

Blanquette de poisson

Purée de légumes / Poêlée de courgettes

Chanteneige / Vache qui rit

Glaces

jeudi 24 juin 2021

Melon / Radis roses et beurre

Pizza végétarienne

Salade

Tomme blanche / Carré ligueil

Compote de pommes (3) / Abricots au sirop



vendredi 25 juin 2021

Salade composée au maïs / Taboulé

Jambon braisé sauce cidre

Haricots beurre / Chou-fleur persillé

Assortiment de fromages

Gâteau basque / Crumble aux pêches

Vert : produit bio

Fushia : menu végété

Orange : produit local



Nos producteurs locaux :

3 - ELABOR (compote de pommes) à Requeil - 72



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

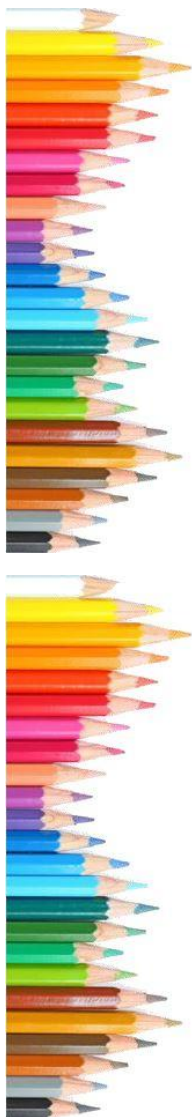
Api Restauration, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000 € - RCS Lille Métropole 477181010
Agence Maine Anjou - 8 Bd René Cassin, 72100 LE MANS



Restaurant scolaire de La Bazoge



MENUS DU LUNDI 28 AU VENDREDI 2 JUILLET



lundi 28 juin 2021

Salade de riz la grecque (riz, tomates, concombres, olives, féta) /
Salade de lentilles aux lardons et dés de tomate
Cordon bleu
Haricots verts / Petits pois
Chantailou / Samos
Fruits de saison

mardi 29 juin 2021

Salade de tomates / Betteraves en vinaigrette



Hachis végétarien

Salade verte

Brie / Bûche du Pilat

Yaourt aromatisé bio (2) / Fromage blanc aromatisé bio (2)

jeudi 1 juillet 2021

Salade composée au surimi / Rillettes de thon
Boulettes de boeuf sauce poivre
Carottes / Tajine de légumes
Petit suisse sucré / Yaourt nature sucré (2)
Fruits de saison

vendredi 2 juillet 2021

Duo de melon et pastèque / Melon - Pastèque
Poisson du marché sauce hollandaise
Riz bio / Coeur de blé
Assortiment de fromages
Glaces

Vert : produit bio

Fushia : menu végété



Nos producteurs locaux :

2 - Gaëc Bio Avenir (fromage et laitage) à Spay -72

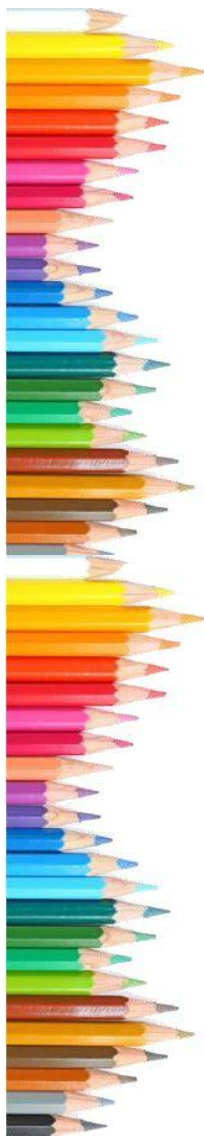




Restaurant scolaire de La Bazoge



MENU DU LUNDI 5 AU VENDREDI 9 JUILLET



lundi 5 juillet 2021

Carottes râpées / Concombre à la crème

Pâtes bio au saumon

Camembert / Chèvre

Fruits de saison

mardi 6 juillet 2021

Tomates au basilic / Pastèque

Steak haché de veau

Pommes rissolées

Assortiment de fromages

Glaces

jeudi 8 juillet 2021



vendredi 9 juillet 2021

Vert : produit bio

