



Restaurant scolaire de La Bazoge



MENUS DU LUNDI 8 AU VENDREDI 12 MARS

lundi 8 mars 2021

Velouté de carottes

Raviolis au fromage

Salade

Coulommiers / Camembert

Cocktail de fruits / Ananas au sirop



mardi 9 mars 2021

Feuilleté au fromage / Tartine provençale

Emincé de porc (1) à la crème

Petits pois / Choux de bruxelles

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

Fruits de saison

jeudi 11 mars 2021

Céleri râpé / Champignons à la bulgare

Sauté de boeuf à l'ancienne (viande label rouge)

Frites

Bonbel / Saint Paulin

Entremets caramel / Entremets pistache

vendredi 12 mars 2021

Taboulé / Salade de pâtes

Poisson du marché sauce aurore

Julienne de légumes / Haricots verts

Assortiment de fromages

Fruits de saison

En vert : produit bio

En orange : produit local

En fushia : menu végé

En rouge : label rouge

Nos producteurs locaux :

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

2 - Gaëc Bio Avenir (fromage et laitage) à Spay -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 15 AU VENDREDI 19 MARS

lundi 15 mars 2021

Rillettes (1) / Salami
Sauté de volaille de Loué à l'estragon
Carottes / Ratatouille
Tomme grise / Carré ligueil
Yaourt aux fruits / Petits suisses aromatisés

mardi 16 mars 2021

Velouté de tomates
Poisson pané
Pâtes bio / Pommes de terre vapeur
Gouda / Saint Nectaire
Fruits de saison

jeudi 18 mars 2021

Salade coleslaw / Salade verte au thon
Emincé de veau sauce Normande
Haricots verts / Brunoise de légumes
Vache qui rit / Fraidou nature
Gâteau au chocolat / Gâteau au yaourt

vendredi 19 mars 2021

Salade de perles / Salade de lentilles bio
Quiche au fromage
Salade
Petits suisses / Yaourt
Compote de pommes (3) / Compote pomme banane



En vert : produit bio

En orange : produit local

En fushia : menu végété

Nos producteurs locaux :

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

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 22 AU VENDREDI 26 MARS

lundi 22 mars 2021

Radis roses et beurre / Duo de chou blanc et rouge râpés
Pâtes bio à la carbonara
Salade verte
Emmental / Gouda
Abricots au sirop / Cocktail de fruits

mardi 23 mars 2021



jeudi 25 mars 2021

Céleri rémoulade / Pamplemousse
Dos de colin sauce chorizo
Courgettes sautées / Poêlée de brocolis
Kiri / Rondelé aux noix
Crème pâtissière et son biscuit / Semoule au lait

vendredi 26 mars 2021

Velouté de légumes
Hachis végétal
Salade verte
Assortiment de fromages
Fruits de saison



En vert : produit bio
En fushia : menu végé



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 29 AU VENDREDI 2 AVRIL

lundi 29 mars 2021

Salade verte aux croûtons / Champignons à la crème
Filet de merlu sauce citron
Riz bio / Semoule bio
Mimolette / Pyrénées
Poire au sirop / Pomme cuite

mardi 30 mars 2021



Carottes bio râpées / Radis roses bio et beurre
Gratin de torti (pâtes bio)
montagnard
Fromage blanc bio (2) / Yaourt nature bio (2)
Fruits de saison bio

jeudi 1 avril 2021

Saucisson sec / Saucisson à l'ail
Sauté de volaille de Loué au curry
Jardinière de légumes / Gratin de chou-fleur
Mi-chèvre / Tomme grise
Entremets vanille / **Entremets praliné (lait bio - 2)**

vendredi 2 avril 2021

Salade de pâtes / Salade de maïs
Rôti de porc (1) aux herbes
Haricots beurre / Salsifis
Assortiment de fromages
Eclair au chocolat / Chou à la crème

En vert : produit bio

En orange : produit local

En fushia : menu végété

Nos producteurs locaux :

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

2 - Gaëc Bio Avenir (fromage et laitage) à Spay -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 5 AU VENDREDI 9 AVRIL

lundi 5 avril 2021



mardi 6 avril 2021

Betteraves vinaigrette / Haricots-verts vinaigrette
Brandade de poisson
Salade verte
Coulommiers / Carré ligueil
Crème dessert vanille / Crème dessert caramel

jeudi 8 avril 2021

Rillettes de thon / Salade mimosa
Emincé de boeuf (viande label rouge)
Carottes vichy / Poêlée de légumes
Petit suisse nature / **Yaourt nature (2)**
Fruits de saison

vendredi 9 avril 2021

Macédoine de légumes / Brocolis à la crème
Boules végétales sauce tomate
Boulghour / Pâtes bio
Assortiment de fromages
Mousse chocolat / Mousse coco (lait bio - 2)



En vert : produit bio

En orange : produit local

En fushia : menu végé

En rouge : label rouge

Nos producteurs locaux :

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

api



Restaurant scolaire de La Bazoge



MENUS DU LUNDI 12 AU VENDREDI 16 AVRIL

lundi 12 avril 2021

Salade d'asperges / Salade verte à la mimolette
Jambon blanc
Frites
Brie / Tomme blanche
Fruits de saison

mardi 13 avril 2021

Radis roses et beurre / Salade de coeurs de palmier
Sauté de veau marengo
Haricots verts / Poêlée de légumes
Saint Paulin / Edam
Gâteau marbré / Cake au citron

jeudi 15 avril 2021

Chou-fleur persillé / Salade de fonds d'artichauts
Pâtes bio à la
bolognaise végétale
Chanteneige / Cantadou ail et fines herbes
Fruits de saison



vendredi 16 avril 2021

Carottes râpées / Salade de champignons
Poisson du marché sauce Dugléré
Purée de légumes / Ratatouille
Assortiment de fromages
Crème brûlée / Ile flottante

En vert : produit bio

En fushia : menu végé



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 19 AU VENDREDI 23 AVRIL

lundi 19 avril 2021

Macédoine de légumes / Betteraves vinaigrette
Filet de poisson meunière
Coeur de blé / Riz
Vache qui rit / Carré fondu
Crème dessert à la vanille / Liégeois au chocolat

mardi 20 avril 2021



Salade de perles / Salade de maïs
Nuggets végétaux
Petits pois / Epinards
Petit suisse nature / Yaourt aromatisé (2)
Fruits de saison

jeudi 22 avril 2021

Céleri râpé / Radis roses et beurre
Sauté de boeuf aux olives (viande label rouge)
Semoule bio / Purée
Emmental / Gouda
Compote de poires / Compote de pommes (3)

vendredi 23 avril 2021

Salade verte aux croûtons / Pamplemousse
Escalope de volaille de Loué sauce au bleu
Brunoise de légumes / Courgettes à l'ail
Assortiment de fromages
Riz au lait (2) / Semoule au lait (2)

En vert : produit bio

En fushia : menu végé

En orange : produit local

En rouge : label rouge

Nos producteurs locaux :

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

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



MENU DU LUNDI 10 AU VENDREDI 14 MAI

lundi 10 mai 2021

Rillettes de thon / Salade verte au surimi

Rôti de porc (1) sauce moutarde

Haricots beurre / Brocolis

Fraidou nature / Rondelé ail et fines herbes

Fruits de saison

mardi 11 mai 2021

Concombre à la crème / Salade d'agrumes

Hachis parmentier végétarien

Salade

Carré ligueil / Camembert

Tarte bourdaloue / Crumble aux pommes



jeudi 13 mai 2021

Jeudi de l'Ascension

vendredi 14 mai 2021

Pont de l'Ascension

En vert : produit bio

En orange : produit local

En fushia : menu végé

Nos producteurs locaux :

1 - Gaëc Bio Avenir (fromage et laitage) à Spay -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

