



Restaurant scolaire de La Bazoge



MENU DU LUNDI 31 AU VENDREDI 4 SEPTEMBRE



lundi 31 août 2020

mardi 1 septembre 2020

Melon / Tomate au basilic
Cuisse de poulet de Loué rôti
Frites
Emmental / Gouda
Glaces

jeudi 3 septembre 2020

Betteraves vinaigrette / Salade de coeurs de palmier
Pâtes à la bolognaise végétale
Salade
Camembert / Bûche du Pilat
Compote de pommes (3) / Compote de poires



vendredi 4 septembre 2020

Pizza / **Tarte extrêmement normande**
Poisson du marché sauce citron
Haricots verts / Julienne de légumes
Petits suisses / **Fromage blanc (1)**
Fruits de saison



En vert : produit bio

En orange : produit local

En fushia : menu végété



Nos producteurs locaux :

1 - 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

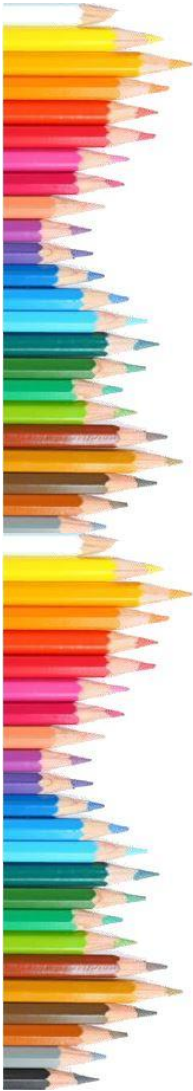




Restaurant scolaire de La Bazoge



MENU DU LUNDI 7 AU VENDREDI 11 SEPTEMBRE



lundi 7 septembre 2020

Mousse de foie / Terrine de campagne
Escalope de volaille de Loué au maroilles
Brunoise de légumes / Poêlée de brocolis
Brie / Tomme blanche
Glaces

mardi 8 septembre 2020

Haricots verts vinaigrette / Asperges à la crème
Brandade de poisson
Salade
Saint Paulin / Edam
Fruits de saison

jeudi 10 septembre 2020



Melon / Concombre à la bulgare
Chili sin carne
Riz / Semoule
Fraidou nature / Rondelé ail et fines herbes
Poire au chocolat / Abricots au coulis de fruits rouges

vendredi 11 septembre 2020

Rillettes de thon / Salade composée au surimi
Sauté de veau à l'estragon
Carottes vichy / Poêlée de légumes
Assortiment de fromages
Tarte aux pommes / Tarte noix de coco

En orange : produit local
En fushia : menu végété



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.

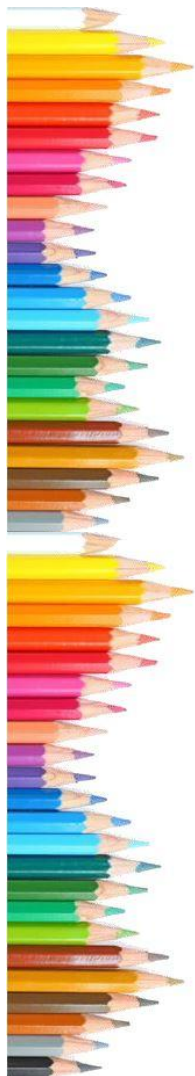
Api Restauration, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000 € - RCS Lille Métropole 477181010
Agence Maine Anjou - 8 Bd René Cassin, 72100 LE MANS



Restaurant scolaire de La Bazoge



MENU DU LUNDI 14 AU VENDREDI 18 SEPTEMBRE



lundi 14 septembre 2020

Melon / Salade grecque*

Chipolatas (2)

Flageolets / Lentilles

Gouda / Mimolette

Compote tous fruits / **Compote de pommes (3)**

mardi 15 septembre 2020

Salade de pâtes / salade composée aux dés de fromage

Boeuf goulash (**viande label rouge**)

Courgettes à l'ail / Haricots beurre

Camembert / Pyrénées

Fruits de saison

jeudi 17 septembre 2020

Salade verte au maïs, croûtons et dés de tomates / Champignons à la crème

Filet de poisson pané

Purée de légumes / Epinards

Carré ligueil / Tendre bleu

Crème pâtissière (lait bio 1) / Semoule au lait au chocolat



vendredi 18 septembre 2020

Macédoine de légumes / Salade de fonds d'artichauts

Quiche au fromage

Salade

Petits suisses / Yaourt

Fruits de saison

*Salade grecque : tomate, concombre, féta

En vert : produit bio

En fushia : menu végété

En rouge : label rouge

En orange : produit local

Nos producteurs locaux :

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

2 - 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

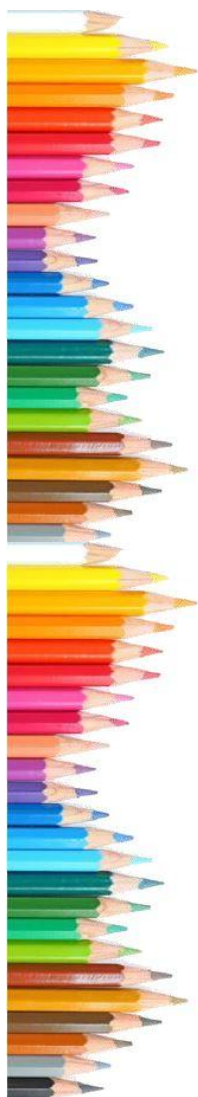




Restaurant scolaire de La Bazoge



MENU DU LUNDI 21 AU VENDREDI 25 SEPTEMBRE



lundi 21 septembre 2020

Betteraves vinaigrette / Chou-fleur mimosa (oeufs bio 1)
Pâtes au saumon
Salade verte
Edam / Comté
Fruits de saison

mardi 22 septembre 2020

Saucisson sec / Rillettes (2)
Rôti de dinde de Loué sauce curry
Julienne de légumes / Ratatouille
Rondelé nature / Carré fondu
Glaces

jeudi 24 septembre 2020

Concombre à la crème / Melon
Nuggets végétaux
Pommes de terre rissolées
Coulommiers / Bûche du Pilat
Poire au caramel salé / Pêche au sirop



vendredi 25 septembre 2020

Carottes râpées / Tomate à l'échalote
Sauté de porc (2) à la dijonnaise
Purée de céleri / Fondue de poireaux
Assortiment de fromages
Eclair au chocolat / Paris Brest

En vert : produit bio

En orange : produit local

En fushia : menu végété



Nos producteurs locaux :

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

2 - EARL de Jenvries (porc) à Souillé -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

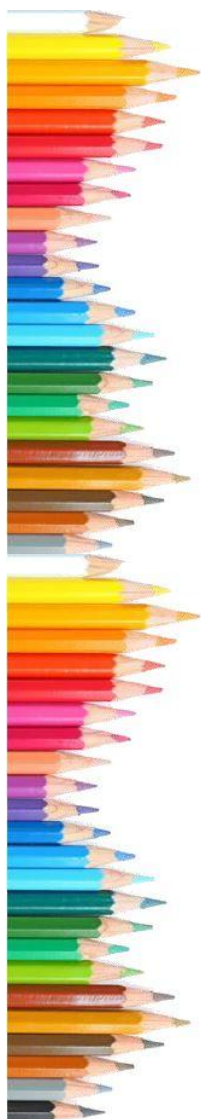




Restaurant scolaire de La Bazoge



MENU DU LUNDI 28 AU VENDREDI 2 OCTOBRE



lundi 28 septembre 2020

Salade antiboise* / Salade composée au maïs
Cordon bleu
Petits pois / Carottes
Vache qui rit / Petit cotentin ail et fines herbes
Fruits de saison

mardi 29 septembre 2020

Melon / Pamplemousse
Dos de hoki sauce crustacés
Riz pilaf / Semoule
Tomme grise / Camembert
Liégeois vanille / Liégeois chocolat

jeudi 1 octobre 2020

Oeuf mimosa (1) / Salade verte aux oeufs durs (1)
Boul'boeuf bio sauce chasseur
Haricots verts bio / Brocolis bio
Fromage blanc bio / Yaourt nature (1)
Fruits de saison bio

vendredi 2 octobre 2020



*Salade antiboise : thon, pommes de terre, tomates, vinaigrette

En vert : produit bio

En fushia : menu végété



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.

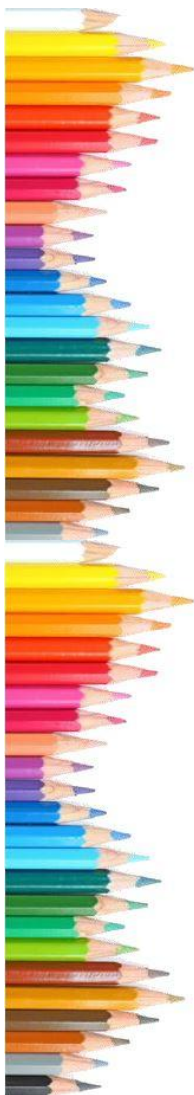
Api Restauration, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000 € - RCS Lille Métropole 477181010
Agence Maine Anjou - 8 Bd René Cassin, 72100 LE MANS



Restaurant scolaire de La Bazoge



MENU DU LUNDI 5 AU VENDREDI 9 OCTOBRE



lundi 5 octobre 2020

Velouté de légumes
Jambon braisé sauce tomate
Frites
Samos / Carré fondu
Fruits de saison

mardi 6 octobre 2020

Céleri râpé / Carottes râpées
Sauté de veau à l'ancienne
Jardinière de légumes / Ratatouille
Mimolette / Saint Nectaire
Gâteau au yaourt / Gâteau aux pommes

jeudi 8 octobre 2020

Concombre à la crème / Tomate en vinaigrette
Cake aux légumes et au fromage
Salade
Petit suisse / Yaourt
Compote de poires / Abricots au sirop



vendredi 9 octobre 2020

Salami / Saucisson à l'ail
Poisson du marché sauce hollandaise
Purée de légumes / Epinards
Assortiment de fromages
Fruits de saison

En fushia : menu végété



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.

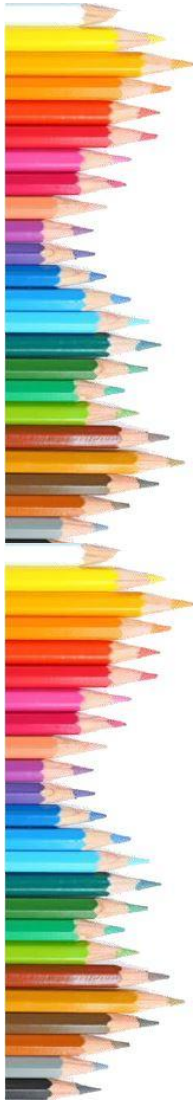
Api Restauration, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000 € - RCS Lille Métropole 477181010
Agence Maine Anjou - 8 Bd René Cassin, 72100 LE MANS



Restaurant scolaire de La Bazoge



MENU DU LUNDI 12 AU VENDREDI 16 OCTOBRE



lundi 12 octobre 2020

Toasts aux sardines / Rillettes de thon
Escalope de dinde de Loué à la crème
Pâtes / Riz
Saint Paulin / Cantal
Fruits de saison

mardi 13 octobre 2020

Velouté de tomates aux vermicelles
Filet de poisson meunière
Haricots beurre / Courgettes
Kiri / Vache qui rit
Entremets chocolat (**lait bio 1**) / Entremets pistache

jeudi 15 octobre 2020

Salade coleslaw* / Salade d'endives
Emincé de boeuf (**viande label rouge**)
Semoule / Pommes vapeur
Tomme blanche / Brie
Compote de pommes (3) / Cocktail de fruits

vendredi 16 octobre 2020

Betteraves vinaigrette / Macédoine de légumes
Tarte au fromage
Salade verte
Assortiment de fromages
Crème dessert vanille / Crème dessert caramel



En orange : produit local
En fushia : menu végété
En rouge : label rouge

Nos producteurs locaux :

- 1 - 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

