Restaurant Scolaire de St Lyphard

Menu du 08 au 12 novembre 2021

lundi 8	mardi 9	mercredi 10
Soupe de légumes	Carottes râpées Bio vinaigrette Chou rouge mimolette	Betterave Bio vinaigrette
Chili végétarien Riz pilaf Bio	Sauté de dinde paprika Brocolis Bio	Poisson meunière (MSC) Purée de potiron Bio
Edam	Emmental Bio	Assortiment de fromages
Fruit de saison Fruit de saison Bio	Tarte aux pommes Tarte aux poires	Fruit de saison

jeudi 11	vendredi 12
FERIE	Salade de cervelas Pâté de campagne
	Filet de poisson Blé Bio et haricots beurre
	Vache qui rit Bio
	Compote Bio Compote aux fruits

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT :

- Crémerie : Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)
- Gaec de Mézérac - ST LYPHARD (44)
- Viandes : Maison Archambaud Viande - SAINT MARTIN DES
- Volailles : SDA Volailles - ANCENIS (44)
- Fruits et légumes : Les Vergers du Littoral - HERBIGNAC (44)
- Boulangerie : Maison Princet - ST LYPHARD (44)
- La Ploerinoise - PLESCOP (56)
- Poissons : Vives Eaux - BOUGUENAIS (44)

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Légende :

- Bio : Produit Bio
- Produit local
- Produit labellisé
- Viande française
- Menu végétarien*

* Conformément à la Loi Alimentation du 30 Octobre 2018 nous proposons 1 repas végétarien par semaine

Restaurant Scolaire de St Lyphard

Menu du 15 au 19 novembre 2021

lundi 15	mardi 16	mercredi 17
Velouté de légumes Bio	Pomelos	Avocat vinaigrette
Macaronis Bio aux légumes Bio	Salade d'endives au jambon	Poulet tex mex
Salade verte	Sauté de porc	Lentilles Bio
Gouda Bio	Haricots verts Bio	Assortiment de fromages
Fruit de saison Bio	Petit suisse	Pomme Bio au four
Fruit de saison Bio	Eclair au chocolat	
	Eclair à la vanille	

jeudi 18	vendredi 19
Potage cultivateur Bio	Céléri rémoulade
Veau façon normande	Salade verte mimolette
Frites - Salade verte	Poisson du jour et sa brunoise de légumes
Pont l'Evêque (AOP)	Riz pilaf Bio
Fruit de saison Bio	Kiri
Ananas	Yaourt aux fruits
	Yaourt à la vanille

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT :

- Crèmerie : Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)
- Crèmerie : Gaec de Mézérac - ST LYPHARD (44)
- Viandes : Maison Archambaud Viande - SAINT MARTIN DES
- Volailles : SDA Volailles - ANCENIS (44)
- Fruits et légumes : Les Vergers du Littoral - HERBIGNAC (44)
- Boulangerie : Maison Princet - ST LYPHARD (44)
- Boulangerie : La Ploerinoise - PLESCOP (56)
- Poissons : Vives Eaux - BOUGUENAIS (44)

Légende :

- Bio : Produit Bio
- Produit local
- Produit labellisé
- Viande française
- Menu végétarien*

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

* Conformément à la Loi Alimentation du 30 Octobre 2018 nous proposons 1 repas végétarien par semaine

Restaurant Scolaire de St Lyphard

Menu du 22 au 26 novembre 2021

lundi 22	mardi 23	mercredi 24
Salade de mâche et surimi	Velouté de légumes Bio	Salade d'endives Bio
Coleslaw Bio vinaigrette		
Sauté de volaille et courgettes	Dahl de lentilles et céréales à l'indienne "Tipiak" au lait de coco	Saucisson brioché
Semoule Bio		Poêlée bretonne
Chanteneige Bio	Emmental	Tartare
Mousse au chocolat au noir	Fruit de saison	Crème vanille
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison Bio	

jeudi 25	vendredi 26
Salade de chou-fleur Bio mimosa Bio	Friand au fromage
	Friand à la viande
Boulettes de boeuf Bio à la forestière	Poisson du marché
Tortis Bio aux légumes	Petits pois Bio
Tomme noire	Yaourt vanille
Oreillons de pêche	Fruit de saison Bio
Poire au sirop	Fruit de saison

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT :

- Crèmerie : Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)
- Crèmerie : Gaec de Mézérac - ST LYPHARD (44)
- Viandes : Maison Archambaud Viande - SAINT MARTIN DES
- Volailles : SDA Volailles - ANCENIS (44)
- Fruits et légumes : Les Vergers du Littoral - HERBIGNAC (44)
- Boulangerie : Maison Princet - ST LYPHARD (44)
- Boulangerie : La Ploerinoise - PLESCOP (56)
- Poissons : Vives Eaux - BOUGUENAIS (44)

Légende :

- Bio : Produit Bio
- Produit local
- Produit labellisé
- Viande française
- Menu végétarien*

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

* Conformément à la Loi Alimentation du 30 Octobre 2018 nous proposons 1 repas végétarien par semaine

Restaurant Scolaire de St Lyphard

Menu du 29 au 03 décembre 2021

lundi 29	mardi 30	mercredi 1
Velouté de légumes (Bio)	Salade coleslaw (Bio) Salade de chou rouge et emmental	Taboulé (semoule (Bio)) et crudités
Haricots blancs tomatés	Rôti de porc	Plein filet de poisson pané (MSC)
Carottes vichy (Bio)	Gratin d'épinards (Bio) et coquillettes (Bio)	Haricots verts (Bio)
Camembert (Bio)	Tomme blanche	Assortiment de fromages
Fruit de saison (Bio)	Flan pâtissier	Compote de fruits (Bio) (préparé par le chef)
Fruit de saison (Bio)	Clafoutis aux fruits	

jeudi 2	vendredi 3
Samoussa de légumes Samoussa de boeuf	Potage de légumes (Bio)
Sauté de veau marengo	Poisson du marché
Purée de butternut	Riz (Bio) et brocolis (Bio)
Fromage blanc (local) nature sucré	St môret (Bio)
Fruit de saison	Crème dessert vanille
Fruit de saison (Bio)	Crème dessert chocolat

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT :

- Crèmerie : Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)
- Crèmerie : Gaec de Mézérac - ST LYPHARD (44)
- Viandes : Maison Archambaud Viande - SAINT MARTIN DES
- Volailles : SDA Volailles - ANCENIS (44)
- Fruits et légumes : Les Vergers du Littoral - HERBIGNAC (44)
- Boulangerie : Maison Princet - ST LYPHARD (44)
- Boulangerie : La Ploerinoise - PLESCOP (56)
- Poissons : Vives Eaux - BOUGUENAIS (44)

Légende :

- (Bio) Produit Bio
- Produit local
- Produit labellisé
- Viande française
- Menu végétarien*

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

* Conformément à la Loi Alimentation du 30 Octobre 2018 nous proposons 1 repas végétarien par semaine

Restaurant Scolaire de St Lyphard

Menu du 06 au 10 décembre 2021

lundi 6	mardi 7	mercredi 8
Potage dubarry Bio	Céleri rémoulade Duo d'agrumes pomelos et orange Bio	Betterave Bio vinaigrette
Jambon braisé Macaroni Bio	Galette végétale provençale gratinée Mélange de légumes d'hiver	Carbonnade de boeuf aux carottes Pommes boulangères
Emmental	Fromage blanc	Edam Bio
Fruit de saison Bio Fruits de saison	Crumble aux pommes Crumble aux fruits	Fruit de saison Bio

jeudi 9	vendredi 10
Oeufs Bio mayonnaise Oeufs Bio mimosa	Velouté de carottes Bio
Tajine de volaille Bio Semoule Bio	Poisson frais et sa matelote de légumes au curry Riz Bio créole
Camembert Bio	Gouda Bio
Yaourt aux fruits Yaourt à la vanille	Fruit de saison Fruit de saison Bio

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT :

- Crèmerie : Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)
- Crèmerie : Gaec de Mézérac - ST LYPHARD (44)
- Viandes : Maison Archambaud Viande - SAINT MARTIN DES
- Volailles : SDA Volailles - ANCENIS (44)
- Fruits et légumes : Les Vergers du Littoral - HERBIGNAC (44)
- Boulangerie : Maison Princet - ST LYPHARD (44)
- Boulangerie : La Ploerinoise - PLESCOP (56)
- Poissons : Vives Eaux - BOUGUENAIS (44)

Légende :

- Bio : Produit Bio
- Produit local
- Produit labellisé
- Viande française
- Menu végétarien*

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

* Conformément à la Loi Alimentation du 30 Octobre 2018 nous proposons 1 repas végétarien par semaine

Restaurant Scolaire de St Lyphard

Menu du 13 au 17 décembre 2021

lundi 13	mardi 14	mercredi 15
Potage de légumes Bio	Chou blanc Bio mimolette	Carottes râpées Bio
	Salade de mâche, croûtons et lardons	
Lentilles Bio	Goulash de boulettes de boeuf Bio	Blanquette de poisson champignons
aux légumes	Gratin de chou-fleur et pommes de terre Bio	Semoule Bio
Yaourt sucré	Emmental	Assortiment de fromages
Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Poire au sirop
Fruit de saison Bio	Crème dessert vanille	

jeudi 16	vendredi 17
Repas de Noël	Velouté de légumes
	Filet de poisson
	Petits pois carottes Bio
	Vache qui rit Bio
	Fruit de saison
	Fruit de saison Bio

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT :

- Crèmerie : Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)
- Crèmerie : Gaec de Mézérac - ST LYPHARD (44)
- Viandes : Maison Archambaud Viande - SAINT MARTIN DES
- Volailles : SDA Volailles - ANCENIS (44)
- Fruits et légumes : Les Vergers du Littoral - HERBIGNAC (44)
- Boulangerie : Maison Princet - ST LYPHARD (44)
- Boulangerie : La Ploerinoise - PLESCOP (56)
- Poissons : Vives Eaux - BOUGUENAIS (44)

Légende :

- Bio : Produit Bio
- Produit local
- Produit labellisé
- Viande française
- Menu végétarien*

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

* Conformément à la Loi Alimentation du 30 Octobre 2018 nous proposons 1 repas végétarien par semaine