

# Restaurant Scolaire de Mouzillon

Menu du 03 au 07 janvier 2022

api



	lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
Hors d'œuvre	Carottes râpées   vinaigrette Salade de chou aux lardons	Velouté au potiron Cake aux olives	Betterave  vinaigrette	Céleri rémoulade aux dès de fromage Potage de légume	Salade de pâtes  au pesto Salade de pommes de terre au persil
Plat protidique	Hachis Parmentier	Omelette   à la portugaise	Sauté de poulet  au curry	Émincé de boeuf  au paprika	Poisson du jour sauce citronnée
Accompagnement	Salade verte	Salade verte	Riz  aux petits légumes	Haricots verts	Fondue de poireaux
Produit laitier	Petit moule				Yaourt   (BBC)
Dessert	Clémentine Poire du Verger	Riz au lait au copeaux de chocolat Riz au lait au caramel	Pomme   au four	 <i>Galette des rois</i>	Banane Corbeille de fruits



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

## Légende :

<b>Produit Bio</b>	<b>Produit Local</b>
<b>Produit Labellisé</b>	<b>Viande Française</b>
<b>Menu végétarien*</b>	<b>Préparé par le chef</b>

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

## NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

Crèmerie Mouzill'oeuf - MOUZILLON (44) GAEC De la Divatte - OREE D'ANJOU (49)	Fruits et légumes Les Vergers de la Septière - SAINT CRESPIN SUR MOINE (49)
Viandes Porci mauges - BEAUPREAU (49) Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)	Boulangerie Le Pallet Gourmand - LE PALLET (44) Le 13H15 - MOUZILLON (44)
Volailles SDA Volailles - ANCENIS (44)	Poissons Cap Marée - COUERON (44)

# Restaurant Scolaire de Mouzillon

## Menu du 10 au 14 janvier 2022

api



	lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
Hors d'œuvre	Saucisson sec et cornichon Pâté de campagne	Coleslaw Salade verte  au chèvre	Macédoine mayonnaise	Velouté de légumes Riz  aux petits légumes	Salade de pommes de terre Salade de pâtes  au surimi
Plat protidique	Filet de volaille  (Label Rouge)	Boeuf bourguignon	Rôti de porc  au jus	Galette aux céréales Céré'sun  "Tipiak"	Filet de poisson  (MSC) en croûte
Accompagnement	Duo de choux	Pommes vapeur	Flageolets	Salade verte	Épinards à la crème
Produit laitier	Yaourt				Edam
Dessert	Kiwi Clémentine	Fromage blanc   (BBC) au coulis Yaourt à la vanille	Orange	Ile flottante   (oeufs  ) Crème brûlée	Éclair au chocolat Éclair à la vanille



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

### Légende :

<b>Produit Bio</b>	<b>Produit Local</b>
<b>Produit Labellisé</b>	<b>Viande Française</b>
<b>Menu végétarien*</b>	<b>Préparé par le chef</b>

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

### NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

Mouzill'oeuf - MOUZILLON (44) GAEC De la Divatte - OREE D'ANJOU (49)	Les Vergers de la Septière - SAINT CRESPIN SUR MOINE (49)
Porci mauges - BEAUPREAU (49) Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)	Le Pallet Gourmand - LE PALLET (44) Le 13H15 - MOUZILLON (44)
SDA Volailles - ANCENIS (44)	Cap Marée - COUERON (44)

# Restaurant Scolaire de Mouzillon

Menu du 17 au 21 janvier 2022

api



	lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
Hors d'œuvre	Chou blanc  aux pommes	Rillettes de poisson (MSC)	Champignons à la crème	Carottes râpées  vinaigrette	Potage de légumes
	Taboulé	Mousse de foie		Chou-fleur vinaigrette	Pommes de terre au thon
Plat protidique	Paëlla végétarienne	Émincé de porc	Sauté de veau aux herbes	Steak haché  et ketchup maison	Pêche du jour
Accompagnement	Riz	Butternut rôtie	Pâtes	Frites	Brocolis  au gratin
Produit laitier	Fromage blanc (BBC)			Tomme noire  (IGP)	
Dessert	Compote de pommes	Quatre quarts	Entremet vanille	Mandarine	Banane
	Abricots au sirop	Brownies		Orange	Corbeille de fruits



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

## Légende :

<b>Produit Bio</b>	<b>Produit Local</b>
<b>Produit Labellisé</b>	<b>Viande Française</b>
<b>Menu végétarien*</b>	<b>Préparé par le chef</b>

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

## NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

Mouzill'oeuf - MOUZILLON (44) GAEC De la Divatte - OREE D'ANJOU (49)	Les Vergers de la Septière - SAINT CRESPIN SUR MOINE (49)
Porci mauges - BEAUPREAU (49) Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)	Le Pallet Gourmand - LE PALLET (44) Le 13H15 - MOUZILLON (44)
SDA Volailles - ANCENIS (44)	Cap Marée - COUERON (44)

# Restaurant Scolaire de Mouzillon

Menu du 24 au 28 janvier 2022

api



	lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
Hors d'œuvre	Salade de riz	Endives fromagère	Betterave  vinaigrette	Potage de légumes	Céleri  vinaigrette au curry et dès de fromage
	Piémontaise	Potage de vermicelles		Radis noirs	Pomelos
Plat protidique	Calamar à la romaine	Dahl de lentilles vertes	Escalope de volaille  la crème	Goulash à la hongroise	Marée du jour  (MSC)
Accompagnement	Poêlée de carottes	Céréales à l'indienne "Tipiak"	Purée verte	Pâtes	Petits pois
Produit laitier	Cantal  (AOP)			Yaourt	
Dessert	Pomme	Clafoutis (oeufs   )	Semoule au lait	Ananas	Tarte au chocolat
	Poire	Flan aux oeufs		Kiwi	Tarte aux pommes



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

## Légende :

<b>Produit Bio</b>	<b>Produit Local</b>
<b>Produit Labellisé</b>	<b>Viande Française</b>
<b>Menu végétarien*</b>	<b>Préparé par le chef</b>

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

## NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !






Mouzill'oeuf - MOUZILLON (44) GAEC De la Divatte - OREE D'ANJOU (49)	Les Vergers de la Septière - SAINT CRESPIN SUR MOINE (49)
Porci mauges - BEAUPREAU (49) Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)	Le Pallet Gourmand - LE PALLET (44) Le 13H15 - MOUZILLON (44)
SDA Volailles - ANCENIS (44)	Cap Marée - COUERON (44)

# Restaurant Scolaire de Mouzillon

Menu du 31 au 04 février 2022

api



	lundi 31	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3 	vendredi 4
Hors d'œuvre	Bouillon de légumes et vermicelles Macédoine de légumes mayonnaise	Chou chinois vinaigrette Poireaux  mimosa	Potage de légumes	 <b>REPAS DÉCOUVERTE</b> <b>La Chine</b> 	Mousse de betterave 
Plat protidique	Couscous poulet lab  (Rouge)	Rôti de boeuf  et ketchup maison	Sauté de porc  façon grand mère		Avocat
Accompagnement	Semoule 	Purée de carottes   et panais	Haricots blancs		Filet de poisson meunière  (MSC), citron
Produit laitier	Petit suisse				Poêlée de légumes de saison
Dessert	Kiwi 	Crêpe   de la chandeleur	Poire		Gouda
	Clémentine				Banane 
					Corbeille de fruits



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

## Légende :

-  **Produit Bio**
-  **Produit Local**
-  **Produit Labellisé**
-  **Viande Française**
-  **Menu végétarien\***
-  **Préparé par le chef**

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

## NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

-  Mouzill'oeuf - MOUZILLON (44)  
GAEC De la Divatte - OREE D'ANJOU (49)
-  Les Vergers de la Septière - SAINT CRESPIN SUR MOINE (49)
-  Porci mauges - BEAUPREAU (49)  
Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)
-  Le Pallet Gourmand - LE PALLET (44)  
Le 13H15 - MOUZILLON (44)
-  SDA Volailles - ANCENIS (44)
-  Cap Marée - COUERON (44)