



Restaurant scolaire de CHÂTELAIS

MENUS

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Du 2 au 6 mars 2020 Sem 10</i>	Pâtes au surimi Sauté de bœuf Haricot vert Fromage Fruit	Potage Galette de légumes Salade verte et ses dès de fromage Bottereaux	Potage au vermicelle Chipolatas Brocolis Crème vanille	Salade de radis noir, pomme et fromage Poulet frites Ketchup Gâteau d'anniversaire
<i>Du 9 au 13 mars 2020 Sem 11</i>	Pomme de terre carotte râpées cornichon maïs Boulette de soja maison Gratin de choux fleur Pomme	Potage carotte au curry Sauté de porc aux olives Pâtes Fromage blanc bio	Betterave mozzarella Steack haché Purée de pomme de terre Fruit	Velouté de poireaux à la crème Poisson frais Carotte vichy Riz au lait
<i>Du 16 au 20 mars 2020 Sem 12</i>	Potage Dubarry Omelette pomme de terre et fromage Salade Poire	Salade blé, endive et poulet grillé Poisson frais crème citron Purée de céleri Fruit de saison	<i>Menu des enfants</i>	Potage Pâtes à la carbonara Salade Petit suisses aux fruits
<i>Du 23 au 27 mars 2020 Sem 13 Semaine Mexicaine</i>	Salade de riz rouge Sauté de bœuf Duo de haricots Fromage Fruit	Potage Poisson Pomme de terre vapeur Flan de quesos	Macédoine Fajitas de poulet Salade Yaourt aux fruits	Salade coleslow Chili sin carne (végétarien) Salade de fruit frais

L'équipe cuisine de Châtelais, vous souhaite « bon appétit »

Ce menu pourra être modifié, exceptionnellement, en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

FOURNISSEURS :

- Le champ des Treuls à Chatelais (Maraîcher BIO)
- Gauthier Patrick la Colombière à Sainte Gemmes d'Andigné (Maraîcher BIO)
- Mme Alusse Françoise la « Morlaie » à Vern d'Anjou (Volaille BIO)
- EARL La grange des Gravelles à Bourg l'évêque (Porc)
- GAEC Maine Atlantique à Soudan (Bœuf)

Contactez la cantine en cas de présence exceptionnelle ou absence pour cause de maladie de votre enfant au **02 41 61 66 47** (un répondeur est à votre disposition en cas d'absence du personnel)