Menus du 2 novembre au 31 décembre
Restaurants scolaires de Baugé-en-Anjou

2-nov.	3-nov.	4-nov.	5-nov.	6-nov.
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	ENDIVES AUX POMMES	CELERI BIO REMOULADE	TERRINE DE CAMPAGNE	SALADE DE POIS CHICHE POIVRON VERT ET ROUGE
CARBONARA DE VOLAILLE	CHILI SIN CARNE	CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON	SAUTE DE PORC BBC A LA MOUTARDE
TORTIS BBC	RIZ BIO CREOLE	COEUR DE BLE BIO	BROCOLIS BIO À L'AIL	CAROTTES BIO BRAISEES
	TOMME NOIRE		FROMAGE BLANC BIO	
YAOURT BIO AROMATISE	FRUIT DE SAISON	PUREE DE POMMES LOCALE	FRUIT DE SAISON	FLAN PATISSIER SANS PATE

9-nov.	10-nov.	11-nov.	12-nov.	13-nov.
CHOU BLANC AUX POMMES	SALADE DE PERLES	FERIE	CAROTTES BIO RAPEES	FRIAND AU FROMAGE
STEAK HACHE AU VEAU SAUCE BARBECUE	SAUTE DE POULET LABEL ROUGE SAUCE CURRY		PARMENTIER DE LENTILLES A LA TOMATE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CREVETTES
FRITES	HARICOTS VERTS BIO		SALADE VERTE	GRATIN D'EPINARDS BIO
GOUDA				YAOURT NATURE BIO
POIRE AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC BIO A LA CONFITURE		LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON

ESCALE EN AFRIQUE

16-nov.	17-nov.	18-nov.	19-nov.	20-nov.
SALADE VERTE AUX CROUTONS	SOUPE D'ARACHIDE (POTAGE PATATE DOUCE)	VELOUTE DE BUTTERNUT	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	HOUMOUS ET SES CROUTONS
CORDON BLEU VEGETARIEN	YASSA DE POULET	PIZZA	CARBONARA AU SAUMON	ROTI DE PORC AU THYM
PETITS POIS BIO AU JUS	RIZ BIO	SALADE	COQUILLETTES BBC	POELEE HIVERNALE FACON RATATOUILLE
			PETIT-SUISSE NATURE SUCRE	CAMEMBERT
CREME DESSERT PRALINÉ	TARTE CONGOLAISE	FROMAGE BLANC BIO A LA CASSONADE	FRUIT DE SAISON BIO	CAKE A LA VANILLE

LOCAL **BIO** **LABEL**

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 -
Agence Maine Anjou - 8 Bd René Cassin, 72100 LE MANS.

Semaine Européenne de réduction des déchets

23-nov.	24-nov.	25-nov.	26-nov.	27-nov.
SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE	OEUF DUR MAYONNAISE	COLESLAW (CAROTTES ET CHOU BLANC BIO)	POTAGE A LA TOMATE	SALADE DE PENNE HVE AU PESTO
SAUTE DE DINDE LABEL ROUGE FACON	NUGGETS VEGETAUX	FAJITAS AU BOEUF	JAMBON BRAISÉ	GRATIN DE COLIN MSC A LA NORMANDE
RIZ BIO PILAF	PÔELÉE DE POTIRON	SALADE VERTE	FRITES	POELEE DE CHOUX-FLEURS BIO
FROMAGE BLANC BIO		FROMAGE		CANTAL AOP
PUREE DE POMME POIRE LOCALE	CRÈME DESSERT BIO AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	DESSERT DU CHEF AU SOOKIES	FRUIT DE SAISON

30-nov.	1-déc.	2-déc.	3-déc.	4-déc.
POTAGE DE LEGUMES	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	LENTILLES BIO VINAIGRETTE	HOUMOUS DE HARICOTS ROUGES ET SON TOAST	CELERI BIO REMOULADE
TARTIFLETTE	BOEUF BOURGUIGNON	QUICHE AU POULET	CALAMARS À LA ROMAINE	BOLOGNAISE VEGETALE (POIS BIO)
SALADE	CAROTTES BIO BRAISEES	HARICOTS BEURRE	PUREE DE POTIRON	COQUILLETTES BBC
YAOURT BIO			SAINT NECTAIRE	
FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT (LAIT BIO)	CREME DESSERT A LA VANILLE	BANANE BIO AU CARAMEL	CLAFOUTIS AUX POIRES

7-déc.	8-déc.	9-déc.	10-déc.	11-déc.
RILLETTES ET CORNICHONS	TOAST GRATINE A L'EMMENTAL	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO	DEMI POMELOS	POTAGE À LA TOMATE
FILET DE MERLU MSC SAUCE TARTARE	SAUCISSE DE TOULOUSE	STEAK HACHÉ AU VEAU À LA SAUCE TOMATE	SAUTE DE POULET LABEL ROUGE TEX MEX	GALETTE VÉGÉTARIENNE AUX POIS CHICHE SAUCE TOMATE
POMMES DE TERRE VAPEUR	PURÉE DE CAROTTES	FRITES	RIZ BIO	BROCOLIS BIO A L'AIL
GOUDA		FROMAGE		TOMME NOIRE
FRUIT DE SAISON BIO	MOUSSE CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS	FROMAGE BLANC BIO A LA COMPOTE	GENOISE A LA CONFITURE

MENU DE NOEL REPAS DE NOEL

14-déc.	15-déc.	16-déc.	17-déc.	18-déc.
CREPE AU FROMAGE	POTAGE DE LEGUMES	RILLETTES DE CANARD	TOAST A LA MOUSSE DE CANARD	SALADE DE RIZ BIO, MAIS ET CIBOULETTE
EMINCE DE POIS ET BLE A LA SAUCE TOMATE	SAUTE DE BOEUF A LA MOUTARDE	FILET DE POULET	SOTS L'Y LAISSE SAUCE FORESTIERE	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH
HARICOTS VERTS BIO	TORTI BBC	POMMES PIN	POMMES PIN	PUREE DE BUTTERNUT
PETIT SUISSE NATURE SUCRE				CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT BIO À LA VANILLE	BUCHETTE GLACÉE	BUCHETTE GLACÉE	FRUIT DE SAISON BIO