


Lundi	Mardi
	<p>Salade de poulet Bœuf de pays / Pommes Pâtis de légumes Fromage Compote de pommes / Blanc</p>
Judi	Vendredi
<p>Laitue / Tomates / Fenchon Steak haché / Steak Pain Frites Pâtis maison Fruit </p>	<p>Taboulé de poulet Doe de volaille / Steak végétal Carottes râpées / Brocolis Fromage Bûche de pain</p>

100%

**ALIMENTAIRE**  
L'ensemble des plats est élaboré avec des produits frais et de saison.  
Les plats sont préparés dans une cuisine professionnelle.  
Les plats sont servis à température ambiante ou chaude.  
Les plats sont servis avec une sauce à part.  
Les plats sont servis avec une garniture.  
Les plats sont servis avec une décoration.  
Les plats sont servis avec une présentation soignée.  
Les plats sont servis avec une ambiance agréable.  
Les plats sont servis avec une attention particulière.  
Les plats sont servis avec un service impeccable.

# MENUS DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2020

(semaine 2 du plan alimentaire)

Lundi	Mardi
<p><i>Betterave à la russe / Maquereaux moutarde</i></p> <p><i>Nuggets de filet de poulet</i></p> <p><i>Purée de carottes / Petits pois</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Poires au sirop</i></p>	<p><i>Salade jambon / Carottes rapées / Tomates</i></p> <p><i>Filet de poisson meunière</i></p> <p><i>Riz pilaf</i></p> <p><i>Petit suisse</i></p> <p><i>Fruits</i></p>
Jeudi	Vendredi
<p><i>Salade Marco Polo</i></p> <p><i>Poulet roti</i></p> <p><i>Haricots verts / Aubergines grillées</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Glaces</i></p>	<p><i>Melon / Pastèque / Tomate</i></p> <p><i>Sauté de veau d'Auvergne</i></p> <p><i>Purée de pommes de terre</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Fruits</i></p>

**LEGENDE :**

*Crudités/fruits*

*Viande/poisson/prod.reconst.frit/plat composé*

*Cuidités/légumes verts/fruits cuits*

*Entrée féculents/légumes féculents/pâtisserie/laitage féculent*



*Laitage (fromage, yaourt ou petit suisse)*

*Crème dessert/entrée protidique*

Les menus sont élaborés en commission à partir d'un plan alimentaire conforme aux recommandations du GEMRCN (plan consultable sur : [clg.fournier.sarthe.e-lyco.fr](http://clg.fournier.sarthe.e-lyco.fr)).

Ils peuvent être modifiés en fonction des stocks, des approvisionnements, et des menus à thème

Viande d'origine française ou européenne


**MENU DU 14 au 18 septembre 2020**
  
 (semaine 3 du plan alimentaire)

Lundi	Mardi
<p><i>Salade niçoise</i></p> <p><i>Saucisses / Quenelles de brochet</i></p> <p><i>Gratin de choux - pommes de terre / Haricots beurre</i></p> <p><i>Yaourts naturels sucrés</i></p> <p><i>Fruits</i></p>	<p><i>Salade / Croutons / Maïs / Mozza</i></p> <p><i>Sauté de bœuf / Poisson</i></p> <p><i>Semoule / Légumes couscous</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Crème dessert</i></p>
Jeudi	Vendredi
<p><i>Salade / Surimi / Œufs sauce cocktail</i></p> <p><i>Steak fromager</i></p> <p><i>Courgettes à la crème / Tomate à l'ail</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Fromage blanc / Madeleine</i></p>	<p><i>Concombre à la crème / Pomélos</i></p> <p><i>Escalope de dinde sauce charcutière</i></p> <p><i>Coquillettes</i></p> <p><i>Petits suisses</i></p> <p><i>Fruits</i></p>



**LEGENDE :**

Crudités/fruits

Viande/poisson/prod.reconst.frit/plat composé

Cuités/légumes verts/fruits cuits

Entrée féculents/légumes féculents/pâtisserie/laitage féculent

Laitage (fromage, yaourt ou petit suisse)

Crème dessert/entrée protéidique



Les menus sont élaborés en commission à partir d'un plan alimentaire conforme aux recommandations du GEMRCN (plan consultable sur : [clg.fournier.sarthe.e-lyco.fr](http://clg.fournier.sarthe.e-lyco.fr)).

Ils peuvent être modifiés en fonction des stocks, des approvisionnements, et des menus à thème

Viande d'origine française ou européenne



**SEMAINE DU 21 au 25 septembre 2020**  
**(semaine 4 du plan alimentaire)**

<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>
<p align="center"><i>Pomélos</i></p> <p align="center"><i>Sauté de poulet</i></p> <p align="center"><i>Purée</i></p> <p align="center"><i>Fromage</i></p> <p align="center"><i>Barre glacée</i></p>	<p align="center"><i>Crêpe au fromage</i></p> <p align="center"><i>Crevettes Tai</i></p> <p align="center"><i>Carottes vichy / Lingo Blanc</i></p> <p align="center"><i>Petit suisse</i></p> <p align="center"><i>Salade de fruits</i></p>
	
	<p align="center"><b>Jeudi</b></p> <p align="center"><i>Concombre à la crème</i></p> <p align="center"><i>Steak haché</i></p> <p align="center"><i>Pommes croquette</i></p> <p align="center"><i>Fromage</i></p> <p align="center"><i>Fruits</i></p>

**LEGENDE :**

*Crudités/fruits*

*Viande/poisson/prod.reconst.frit/plat composé*

*Cuidités/légumes verts/fruits cuits*

*Entrée féculents/légumes féculents/pâtisserie/laitage féculent*



*Laitage (fromage, yaourt ou petit suisse)*

*Crème dessert/entrée protidique*

Les menus sont élaborés en commission à partir d'un plan alimentaire conforme aux recommandations du GEMRCN (plan consultable sur : [clg.fournier.sarthe.e-lyco.fr](http://clg.fournier.sarthe.e-lyco.fr)).

Ils peuvent être modifiés en fonction des stocks, des approvisionnements, et des menus à thème

Viande d'origine française ou européenne


**MENUS DU 15 au 19 juin 2020**
  
 (semaine 5 du plan alimentaire)

Lundi	Mardi
<p><i>Macédoine mayonnaise</i></p> <p><i>Steak fromager</i></p> <p><i>Ratatouille</i></p> <p><i>Yaourts</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Tomates / Maïs</i></p> <p><i>Cordon bleu</i></p> <p><i>Courgettes sautées</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Rouleau aux fruits</i></p>
Jeudi	Vendredi
<p><i>Salade de perles / Surimi</i></p> <p><i>Sauté de volaille</i></p> <p><i>Haricots rouges</i></p> <p><i>Petits suisses / Fromage blanc</i></p> <p><i>Fruits</i></p>	<p><i>Concombre à la crème</i></p> <p><i>Hachis parmentier</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Fruits</i></p>

**LEGENDE :**

*Crudités/fruits*

*Viande/poisson/prod.reconst.frit/plat composé*

*Cuidités/légumes verts/fruits cuits*

*Entrée féculents/légumes féculents/pâtisserie/laitage féculent*

*Laitage (fromage, yaourt ou petit suisse)*

*Crème dessert/entrée protidique*

Les menus sont élaborés en commission à partir d'un plan alimentaire conforme aux recommandations du GEMRCN (plan consultable sur : [clg.fournier.sarthe.e-lyco.fr](http://clg.fournier.sarthe.e-lyco.fr)).

Ils peuvent être modifiés en fonction des stocks, des approvisionnements, et des menus à thème

Viande d'origine française ou européenne