



Cantine de Grez-en-Bouère - Menus novembre 2022



	Du lundi 7 au jeudi 10 novembre	Du lundi 14 au vendredi 18 novembre	Du lundi 21 au vendredi 25 novembre
LUNDI	Potage tomate vermicelle Cordon bleu Pâtes fusillis bio mayennaise Fromage camembert Perrette Pommes Pommes bio	Potage de légumes Blanquette de dinde mayennaise Riz pilaf de Camargue bio Ardoise d'Anjou Clémentines	Potage crème Dubarry Saucisse de volaille Petit pois bio Fromage chèvre Semoule au chocolat maison
MARDI	Macédoine de légumes à la mayonnaise Pizza végétale Salade verte Fromage emmental bio Crème dessert chocolat maison	Flammekueche maison Omelette au gruyère Ratatouille Fromage Saint Ursin Liégeois chocolat noir maison	Tartine mexicaine Dos de cabillaud Riz pilaf de Camargue IGP Fromage emmental bio Fromage blanc bio nature
JEUDI	Terrine de thon mayonnaise Chipolatas de porc mayennaises HVE Lentilles vertes bio mayennaise Baby bel bio Crème caramel beurre salée bio	Mousse de foie Pâtes bolognaise Pâtes fusillis bio mayennaise Fromage brie bio Bananes	Céleri mayonnaise maïs et jambon Pavé végétal Pomme de terre grenaille au four Fromage Fol épi Pomme caramel beurre salé
 VENDREDI		Carottes râpées au maïs et au jambon Filet de lieu à la tomate Pomme vapeur Fromage Trappe de la Coudre Fromage blanc abricot bio	Salade verte fromagère Rôti de porc échine HVE Haricots beurre persillés Fromage camembert Perrette Génoise aux pépites de chocolat

Le Gestionnaire,
MENNAGE Jean-René

La principale,
MATHIEU Carine



Cantine de Grez-en-Bouère - Menus novembre-décembre 2022



	Du lundi 28 novembre au vendredi 2 décembre	Du lundi 5 au vendredi 9 décembre	Du lundi 12 au vendredi 16 décembre
LUNDI	Salade piémontaise Quiche maison au fromage Batavia Douceur d'Anjou Yaourt brassé fruits rouges bio	Saucisson à l'ail Roti de dinde Pâtes fusillis bio mayennaise Fromage brie bio Compotes de pommes HVE	Potage de légumes Pâtes carbonara Pâtes fusillis bio mayennaise Fromage camembert Perrette Fromage blanc bio nature
MARDI	Salade d'endives jambon fromage Boeuf bourguignon label Semoule couscous bio Fromage tomme des épis bio Ananas	Toast lardons emmental Poisson à la crème de poivrons Brocolis bio Fromage Saint Paulin de Craon Crème dessert façon carambar maison	Oeufs mayonnaise thon Nuggets de légumes végétales maison Poêlée de légumes bretonne Fromage emmental Bananes
JEUDI	Carottes râpées oeufs durs Croziflets savoyards maison Batavia Fromage chèvre bio Clémentine	Potage de légumes Chili con végétal Riz pilaf de Camargue IGP Fromage Trappe de la Coudre Pommes bio	REPAS DE NOËL
VENDREDI	Potage de légumes Pilon de poulet grillé label Purée de carottes maison Ardoise d'Anjou Crème vanille maison bio	Rillettes de porc Sauté de dinde au curry mayennais Purée de patate douce Fromage Saint Paulin de Craon Quatre quart	Pâté de campagne de Cossé le Vivien Saumon grillé au four Riz pilaf de Camargue bio Fromage Tomme des épis bio Clémentine

Le Gestionnaire,
MENAGE Jean-René

La principale,
MATHIEU Carine