










Restaurant Scolaire de Sargé-lès-le Mans

Menus semaine du 2 au 6 mars

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 BETTERAVES BIO A LA VINAIGRETTE	PAMPLEMOUSSE	PIZZA AU FROMAGE	 VELOUTE DE CHOU FLEUR BIO	CELERI REMOULADE
SALADE DE COEURS DE PALMIER AU MAIS	 COLESLAW (CAROTTES BIO ET CHOU BIO)			SALADE DE MACHE AUX CROUTONS
FILET DE MERLU SAUCE CIBOULETTE	HAUT DE CUISSE DE POULET	STEAK HACHE SAUCE BARBECUE	JAMBON BLANC	 PASTASOTTO BROCOLIS BIO FROMAGE
 BOULGOUR BIO	 PUREE DE PETITS POIS BIO	 HARICOTS VERTS BIO A L'AIL	FRITES	 COQUILLETTES BBC
 EPINARDS BIO A LA CREME	 RIZ BIO		SALADE VERTE	FONDUE DE POIREAUX A LA CREME
MIMOLETTE	BRIE	FROMAGE	EDAM	YAOURT SUCRE
  PUREE DE POMMES BIO LOCALE	FLAN NAPPE CAMEL	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Local 












Bio 

Label 



Restaurant Scolaire de Sargé-lès-le Mans
















Menus semaine du 9 au 13 mars

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
FRIAND AU FROMAGE	 CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE	1/2 PAMPLEMOUSSE ET SUCRE	RADIS ROSE ET BEURRE	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON
CREPE AU FROMAGE	 CHOU BIO A LA POMME		CHAMPIGNONS A LA CREME	
 BOULETTES AU BOEUF BIO SAUCE NAPOLITAINE	 OMELETTE AUX FINES HERBES (OEUFS CE2)	ROTI DE BOEUF SAUCE AU POIVRE	 SAUTE DE PORC BBC SAUCE MOUTARDE	 MAC AND FISH (gratin de pâtes au poisson MSC)
LEGUMES COUSCOUS	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	 PETITS POIS BIO AUX OIGNONS	 CHOU FLEUR BIO GRATINE	
 SEMOULE BIO	SALADE		 RIZ BIO	HARICOTS BEURRE
FROMAGE BLANC	TOMME NOIRE	FROMAGE	 CAMEMBERT BIO	EMMENTAL
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE	RIZ AU LAIT AU CAMEL	FLAN AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON



Restaurant Scolaire de Sargé-lès-le Mans

Menus semaine du 16 au 20 mars

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 BETTERAVES BIO VINAIGRETTE AUX POMMES	ROSETTE	 CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON	SALADE DE PERLES AU SURIMI
MACEDOINE DE LEGUMES	SAUCISSON A L'AIL ET BEURRE			SALADE DE BLE ET MIMOLETTE
SAUCISSE	 FILET DE COLIN MSC SAUCE CREME	 HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI LABEL ROUGE	 BOULES VEGETALES BIO SAUCE TOMATE	 SAUTE DE BOEUF VBF AU PAPRIKA
 LENTILLES VERTES BIO	 FONDUE D'EPINARDS BIO	POMMES DE TERRE SAUTEES	 TORSADES BBC	 BROCOLIS BIO GRATINES
 CAROTTES BIO BRAISEES	 COEUR DE BLÉ BIO		CELERI ROTI	 RIZ BIO
 VACHE QUI RIT BIO	GOUDA	FROMAGE	PETIT-SUISSE NATURE SUCRE	 BUCHE CHEVRE LAIT MELANGE BIO
YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON	  PUREE POMME POIRE BIO LOCALE	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES

Local 








Bio 

Label 



Restaurant Scolaire de Sargé-lès-le Mans












Menus semaine du 23 au 27 mars

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	MENU "LA BELLE SAISON ARRIVE"			
CELERI REMOULADE	TARTINE FROMAGE BLANC RADIS ROSES	 CHOU-FLEUR BIO VINAIGRETTE	OEUF DUR MAYONNAISE	 SALADE COLESLAW (CAROTTES BIO)
 CAROTTES BIO RAPEES	ASPERGES MIMOSA		 SALADE DE PATES BBC	SALADE FROMAGERE
EMINCE VEGETAL KEBAB SAUCE CURRY	 BLANQUETTE DE VOLAILLE LABEL ROUGE	CHIPOLATAS	FILET DE POISSON MEUNIERE	HACHIS
 SEMOULE BIO AU BEURRE	AUX LEGUMES PRINTANIERS	PUREE DE POMMES DE TERRE	 HARICOTS VERTS BIO	 PARMENTIER (EGRENE DE BOEUF BIO)
ENDIVES BRAISEES	 RIZ BIO PILAF		 BOULGHOUR BIO	SALADE VERTE
TOMME NOIRE	ST NECTAIRE	FROMAGE	BRIE	YAOURT NATURE
 COUPE BANANE BIO CHOCOLAT	CRUMBLE POMME RHUBARBE	FRUIT DE SAISON	 ENTREMETS VANILLE (LAIT BIO)	FRUIT DE SAISON



Restaurant Scolaire de Sargé-lès-le Mans




Menus semaine du 30 mars au 3 avril

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
QUICHE AU FROMAGE	CELERI REMOULADE	RADIS ROSE ET BEURRE	 CAROTTES BIO RAPEES A L'ÉCHALOTE	 SALADE DE BLE BIO ET MIMOLETTE
PIZZA			 AVOCAT AU SURIMI MSC	 SALADE DE RIZ BIO AU MAIS ET THON
JAMBON BRAISE SAUCE FORESTIERE	 CHILI SIN CARNE (EGRENE VEGETAL BIO)	NUGGET'S DE VOLAILLE	 LASAGNES A LA BOLOGNAISE (EGRENE AU BOEUF BIO)	 BLANQUETTE DE COLIN MSC
 CAROTTES BIO FACON VICHY	 RIZ BIO	 PETITS POIS BIO AU JUS	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLES
 SEMOULE BIO SAUCE TOMATE	SALADE			POMMES DE TERRE VAPEUR
CANTAL	 CAMEMBERT BIO	FROMAGE	EDAM	PETIT SUISSE NATURE SUCRE
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRAISE	ILE FLOTTANTE	CREME DESSERT CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS



Restaurant Scolaire de Sargé-lès-le Mans

Menus semaine du 6 au 10 avril

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
FERIE	SALADE FROMAGERE	 BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE	CONCOMBRE SAUCE BULGARE
	RADIS ROSE ET BEURRE		CREPE AU FROMAGE	 DUO DE CAROTTES BIO ET CELERI RAPES
	 SAUTE DE DINDE LABEL ROUGE FACON MARENGO	ESCALOPE DE PORC SAUCE LOUISIANE	 FILET DE LIEU MSC SAUCE CREME	NUGGETS VEGETAUX
	FRITES	FONDUE DE POIREAUX	FONDUE DE POIREAUX	 COQUILLETTES BBC
	CELERI ROTI	 RIZ BIO CREOLE	 RIZ BIO CREOLE	BRUNOISE DE LEGUMES
	MIMOLETTE	FROMAGE	GOUDA	 BUCHE CHEVRE LAIT MELANGE BIO
	FRUIT DE SAISON	ECLAIR CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	  PUREE POMME POIRE BIO LOCALE

Local 












Bio 

Label 



Restaurant Scolaire de Sargé-lès-le Mans

Menus semaine du 27 avril au 1er mai

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE FESTIN DES COULEURS			
MACEDOINE DE LÉGUMES	 TARTINE GUACAMOLE DE CAROTTE BIO	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	CONCOMBRE A LA BULGARE	FERIE
 BETTERAVES BIO AU MAIS	SALADE DE LENTILLES CORAIL		CHOU ROUGE RAPE VINAIGRETTE	
 BOLOGNAISE VEGETALE (EGRENE VEGETAL BIO)	 FILET DE POISSON MSC SAUCE OSEILLE	STEAK HACHE DE VEAU	 SAUTE DE PORC BBC FORESTIER	
 TORSADES BBC	 PURÉE DE BROCOLIS BIO	POMMES DE TERRE ROTIES AU THYM	COURGETTES BRAISEES	
SALADE			 SEMOULE BIO	
 CHANTENEIGE BIO	FROMAGE BLANC A LA MYRTILLE	FROMAGE	CHEVRE	
  PUREE DE POMMES BIO LOCALE	CAKE CURCUMA CITRON	FRUIT DE SAISON	MOUSSE CHOCOLAT	