



Restaurant scolaire de Trangé

MENU DU LUNDI 6 AU VENDREDI 10 JANVIER

lundi 6 janvier 2020

Betteraves vinaigrette

Pâtes à la bolognaise (bolognaise de lentilles)

Salade

Petit suisse sucré

Fruit de saison



mardi 7 janvier 2020

Velouté de légumes

Rôti de dinde aux pruneaux

Carottes

Emmental

Galette des rois

jeudi 9 janvier 2020

Céleri bio râpé

Boeuf bourguignon local

Purée bio

Camembert bio

Compote de pommes locales

vendredi 10 janvier 2020

Rillettes et cornichons

Blanquette de poisson

Semoule et brunoise de légumes

Assortiment de fromages

Fruit de saison

Code couleur

Orange : produit local

Vert : produit bio

Violet : menu végétarien

Nos producteurs locaux :

ELABOR Compote de pommes - Requeil 72

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

API Restauration, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000 € - RCS Lille Métropole 477181010
Agence Maine Anjou - 8 Bd René Cassin, 72100 LE MANS





Restaurant scolaire de Trangé

MENU DU LUNDI 13 AU VENDREDI 17 JANVIER

lundi 13 janvier 2020

Potage de légumes

Chili sin carne

(riz / haricots rouges/ tomates)

Tomme blanche

Fruit de saison



mardi 14 janvier 2020



jeudi 16 janvier 2020

Carottes bio râpées

Boules de boeuf bio à la catalane

Pâtes bio

Gouda bio

Fromage blanc aromatisé bio

vendredi 17 janvier 2020

Taboulé

Poisson du marché sauce crevettes

Purée de légumes

Assortiment de fromages

Entremets vanille

Code couleur

Vert : produit bio

Violet : menu végété

Nos producteurs locaux :

GAEC Bio Avenir (fromage, laitage, oeufs) Spay-72



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.



Restaurant scolaire de Trangé

MENU DU LUNDI 20 AU VENDREDI 24 JANVIER

lundi 20 janvier 2020

Salade coleslaw
Croziflette
Salade
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

mardi 21 janvier 2020

Piémontaise
Dos de cabillaud sauce normande
Haricots verts
Emmental
Eclair au chocolat

jeudi 23 janvier 2020

Velouté de légumes bio
Emincé de boeuf local
Pommes de terre vapeur bio
Tomme fermière bio (camembert bio maternelles)
Fruit de saison bio

vendredi 24 janvier 2020

Betteraves au maïs
Quiche aux légumes
Salade
Assortiment de fromages
Crème pâtissière à la vanille



Code couleur

Orange : produit local

Vert : produit bio

Violet : menu végété



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.



Restaurant scolaire de Trangé

MENU DU LUNDI 27 AU VENDREDI 31 JANVIER

lundi 27 janvier 2020

Pâté de campagne et ses cornichons
Dos de colin à la Parisienne
Riz
Carré fondu
Fruit de saison

mardi 28 janvier 2020

Salade de chou aux lardons et pommes
Blanquette de veau aux champignons
Carottes Vichy
Brie
Mousse au chocolat et son biscuit

jeudi 30 janvier 2020

Potage de légumes bio
Gratin de pâtes bio
aux lentilles bio et légumes bio
Fromage blanc bio
Fruit de saison bio



vendredi 31 janvier 2020

Salade de blé
Escalope de dinde à la crème
Haricots beurre
Assortiment de fromages
Compote de pommes locales

Code couleur

Orange : produit local

Vert : produit bio

Violet : menu végété

Nos producteurs locaux :

GAEC Bio Avenir (fromage, laitage, oeufs) Spay-72

ELABOR Compote de pommes - Requeil 72

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

API Restauration, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000 € - RCS Lille Métropole 477181010
Agence Maine Anjou - 8 Bd René Cassin, 72100 LE MANS





Restaurant scolaire de Trangé

MENU DU LUNDI 3 AU VENDREDI 7 FÉVRIER

lundi 3 février 2020

Carottes râpées
Sauté de porc
Frites
Emmental
Fromage blanc au coulis

mardi 4 février 2020

Rillettes de thon
Poulet rôti
Brocolis gratinés
Pont L'Evêque
Fruit de saison

jeudi 6 février 2020

Velouté de céleri bio
Oeufs durs bio à la béchamel
Epinards bio
Refrain bio
Yaourt aromatisé bio



vendredi 7 février 2020

Salade de mâche aux croûtons
Poisson du marché sauce citron
Pâtes
Assortiment de fromages
Crêpes

Code couleur

Vert : produit bio

Violet : menu végété

Nos producteurs locaux :

GAEC Bio Avenir (fromage, laitage, oeufs) Spay-72

Le Pis qui Chante (refrain) - Villaines-sous-Lucé 72

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

API Restauration, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000 € - RCS Lille Métropole 477181010
Agence Maine Anjou - 8 Bd René Cassin, 72100 LE MANS





Restaurant scolaire de Trangé

MENU DU LUNDI 10 AU VENDREDI 14 FÉVRIER

lundi 10 février 2020

Betteraves et oeuf dur en vinaigrette

Tartiflette végétarienne

Salade

Yaourt nature sucré

Fruit de saison



mardi 11 février 2020

Céleri râpé

Paupiette de veau sauce champignons

Petits pois

Brie

Gâteau au chocolat

jeudi 13 février 2020

Potage Crécy bio

Boeuf goulash local

Boulghour bio

Spayen bio

Fruit de saison bio

vendredi 14 février 2020

Saucisson à l'ail et beurre

Filet meunière au citron

Haricots verts

Assortiment de fromages

Ile flottante et son biscuit

Code couleur

Orange : produit local

Vert : produit bio

Violet : menu végété

Nos producteurs locaux :

GAEC Bio Avenir (fromage, laitage, oeufs) Spay-72



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.



Restaurant scolaire de Trangé

MENU DU LUNDI 2 AU VENDREDI 6 MARS

lundi 2 mars 2020

Salade de riz
Blanquette de saumon
Gratin de chou-fleur
Fromage blanc sucré
Fruit de saison

mardi 3 mars 2020

Salade chef (salade verte, croûtons, mimolette)
Poulet
Frites
Camembert
Compote de pommes

jeudi 5 mars 2020

Carottes bio et céleri bio en rémoulade
Chipolatas
Semoule bio / Légumes couscous bio
Emmental bio
Yaourt vanille bio

vendredi 6 mars 2020

Pizza au fromage
Oeuf dur sauce Mornay
Haricots-verts
Assortiment de fromages
Fruit de saison



Code couleur

Orange : produit local

Vert : produit bio

Violet : menu végété

Nos producteurs locaux :

GAEC Bio Avenir (fromage, laitage, oeufs) Spay-72

EARL Garreau (porc) - Tennie 72

ELABOR Compote de pommes - Requeil 72

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

