



Restaurant scolaire de Trangé

MENUS DU LUNDI 9 AU VENDREDI 13 MARS

lundi 9 mars 2020

Concombre à la crème

Lasagnes de légumes

Salade

Petit suisse nature sucre

Fruit de saison

mardi 10 mars 2020

Salade de mâche au maïs et croûtons

Emincé de porc à la crème

Choux de bruxelles

Coulommiers

Tarte aux poires

jeudi 12 mars 2020

Velouté de **carottes bio**

Sauté de boeuf à l'ancienne

Frites bio

Camembert bio

Fruit de saison bio

vendredi 13 mars 2020

Taboulé

Poisson du marché sauce aurore

Julienne de légumes

Assortiment de fromages

Cocktail de fruits

Code couleur :

Vert : produit bio

Violet : menu végété

Orange : produit local



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

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

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

MENUS DU LUNDI 16 AU VENDREDI 20 MARS

lundi 16 mars 2020

Rillettes et cornichons
Sauté de volaille à l'estragon
Haricots verts
Tomme grise
Fruit de saison

mardi 17 mars 2020



jeudi 19 mars 2020

Salade de riz (riz bio)
Quiche au fromage sans pâte (lait-2, oeufs-2, fromage bio-2)
Salade
Gouda bio
Compote de pommes (3)

vendredi 20 mars 2020

Salade coleslaw
Emincé de veau sauce Normande
Petits-pois
Assortiment de fromages
Semoule au lait

Code couleur :

Vert : produit bio

Violet : menu végétarien

Orange : produit local

Nos producteurs locaux :

2- GAEC Bio Avenir (fromage, laitage, oeufs) spay-72

3- ELABOR Compote de pommes - Requeil 72



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

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

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

MENUS DU LUNDI 23 AU VENDREDI 27 MARS

lundi 23 mars 2020

Concombres et radis râpés
Pâtes à la carbonara
Salade verte
Comté
Abricots au sirop

mardi 24 mars 2020

Feuilleté hot dog
Dos de colin sauce chorizo
Poêlée de brocolis
Kiri
Entremets chocolat

jeudi 26 mars 2020

Céleri bio rémoulade
Sauté de boeuf aux oignons
Carottes vichy
Fromage blanc (2)
Fruit de saison

vendredi 27 mars 2020

Velouté de tomates
Omelette
Frites
Assortiment de fromages
Fruit de saison

Code couleur :

Vert : produit bio

Violet : menu végétarien

Orange : produit local

Nos producteurs locaux :

2- GAEC Bio Avenir (fromage, laitage, oeufs) spay-72



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

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

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

MENUS DU LUNDI 30 AU VENDREDI 3 AVRIL

lundi 30 mars 2020

Salade verte aux croûtons
Filet de merlu sauce citron
Pommes vapeur
Mimolette
Fruit de saison

mardi 31 mars 2020

Macédoine de légumes
Pizza au fromage
Salade verte
Assortiment de fromages
Crème dessert caramel

jeudi 2 avril 2020

Salade de pâtes (pâtes bio)
Rôti de porc (1) aux herbes
Gratin de chou-fleur
Camembert
Entremets vanille (lait bio-2)

vendredi 3 avril 2020

Rosette
Sauté de volaille au curry
Haricots beurre
Assortiment de fromages
Gâteau au yaourt

Code couleur :

Vert : produit bio

Violet : menu végétarien

Orange : produit local

Nos producteurs locaux :

1- EARL Garreau (porc) - Tennie 72



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

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

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

MENUS DU LUNDI 6 AU VENDREDI 10 AVRIL

lundi 6 avril 2020

Salade de blé
Cordon bleu
Petits-pois à la Française
Carré fondu
Fruit de saison

mardi 7 avril 2020

Betteraves vinaigrette
Brandade de poisson
Salade verte
Coulommiers
Mousse chocolat

jeudi 9 avril 2020

Salade mimosa (salade et oeufs bio)

Emincé de boeuf

Poêlée de légumes

Fromage blanc (2)

Fruit de saison

vendredi 10 avril 2020

Carottes râpées
Chili sin carne
(Riz pilaf / Haricots rouges / Tomates)
Bûchette de chèvre
Poire au caramel

Code couleur :

Vert : produit bio

Violet : menu végété

Orange : produit local

Nos producteurs locaux :

2- GAEC Bio Avenir (fromage, laitage, oeufs) spay-72



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

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

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

MENUS DU LUNDI 27 AU VENDREDI 1 MAI

lundi 27 avril 2020

Chou-fleur vinaigrette
Jambon blanc
Frites
Carré Ligueil
Fruit de saison

mardi 28 avril 2020

Salade de maïs
Sauté de veau marengo
Haricots verts
Edam
Tarte au chocolat

jeudi 30 avril 2020

Concombres bio râpés
Gratin de pâtes
aux petits légumes (pâtes, légumes, fromage bio)
Camembert
Fruit de saison

vendredi 1 mai 2020

Férié

Code couleur :

Vert : produit bio

Violet : menu végé

Orange : produit local



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

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

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

MENUS DU LUNDI 4 AU VENDREDI 8 MAI

lundi 4 mai 2020

Betteraves vinaigrette
Filet de poisson meunière
Coeur de blé
Vache qui rit
Crème dessert à la vanille

mardi 5 mai 2020

Crêpe au fromage
Cuisse de poulet rôti
Petits pois / Carottes
Bonbel
Fruit de saison

jeudi 7 mai 2020

Salade de riz (riz bio)
Oeuf dur
à la florentine (oeufs-2 et épinards bio)
Petits suisses
Fruit de saison

vendredi 8 mai 2020

Férié

Code couleur :

Vert : produit bio

Violet : menu végétarien

Orange : produit local

Nos producteurs locaux :

2- GAEC Bio Avenir (fromage, laitage, oeufs) spay-72



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

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

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

MENUS DU LUNDI 11 AU VENDREDI 15 MAI

lundi 11 mai 2020

Rillettes et cornichons
Escalope de volaille sauce au bleu
Haricots verts
Fraidou nature
Fruit de saison

mardi 12 mai 2020

Concombre à la crème
Couscous végétarien

Camembert
Crumble aux pommes

jeudi 14 mai 2020

Carottes bio râpées
Emincé de boeuf
Pâtes bio
Refrain (4)
Fromage blanc (2) à la fraise

vendredi 15 mai 2020

Salade de perles
Blanquette de poisson
Fondue de poireaux
Assortiment de fromages
Fruit de saison

Code couleur :

Vert : produit bio

Violet : menu végétarien

Orange : produit local

Nos producteurs locaux :

2- GAEC Bio Avenir (fromage, laitage, oeufs) spay-72

4- 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.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.