



DÉJEUNERS & GOÛTERS

Année scolaire 2021-2022



www.sevresanxaumont.fr

Lundi 27 septembre	Mardi 28 septembre	Mercredi 29 septembre	Jeudi 30 septembre	Vendredi 01 octobre
<p>Macédoine de légumes</p> <p>Gigot d'agneau</p> <p>Flageolets</p> <p>Saint Morêt</p> <p>Pomme (5)</p>	<p>Concombre (5) à la crème et ciboulette</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Brocolis en persillade</p> <p>Flan vanille <i>Bio</i></p>	<p>Tomates (5) et cubes de féta</p> <p>Côte de porc (2)</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Mousse au chocolat <i>Bio</i></p>	<p>Entrée du moussaillon</p> <p>Rougail saucisses des pirates</p> <p>Riz madras</p> <p>Île aux pirates</p> 	<p>Mousse de foie</p> <p>Omelette</p> <p>Courgettes à la tomate <i>Bio</i></p> <p>Tome des montagnes</p> <p>Pêche (5)</p> 
<p>Pain</p> <p>Fromage</p> <p>Compote</p>	<p>Pain et pâte à tartiner</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p><i>Bon Appétit</i></p> 		<p>Madeleine</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruits</p>

Les menus sont élaborés et réalisés par notre chef de cuisine : Sébastien Martel, en respectant le Programme National Nutrition Santé et le GEMRCN.

Des épiluchures et/ou fanes seront valorisés dans le cadre de l'atelier cuisine des TAP

Toutes nos viandes sont d'origine française ou UE

Pour des raisons indépendantes de notre volonté (défaut ou erreur de livraison, promotions, grève, ...) les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Liste des producteurs locaux en circuit court

- | | |
|--------------------------------|------------------------------|
| 1) Aux plaisirs des Sadébriens | 2) La baie des Champs |
| 3) Vuzé et Fils | 4) Les producteurs réunis |
| 5) M. Peroche | 6) La prairie de la Gartempe |
| 7) La ferme de la Fayaudrie | 8) M. Ratier |
| 9) La fabric' d'Alice | 10) EARL Charrais |
| 11) EARL de la lande | |

(liste détaillée sur le site internet et affichage écoles)