

RESTAURANT SCOLAIRE DE PRUILLÉ LE CHÉTIF

	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
Du 02 au 06 mars	Soupe de légumes BIO Sauté de bœuf Carottes et haricots verts Fruit	FM FM FM F	Carottes râpées Côte de porc rôtie Purée de pommes de terre Brie Compote	FM FM FM F F	Velouté de choux-fleurs Couscous de poulet Légumes à couscous Tomme BIO Yaourt aux fruits	FM FM FM F F	Taboulé libanais Poisson pané Brocolis rôtis Brie Fruit	FM FM FM F F
Du 09 au 13 mars	Cèleri rémoulade Jambon blanc Coquillettes Tomme BIO Compote de pommes/bananes	FM F FM F FM	Soupe de butternut Escalope de volailles Pommes de terre sautées/haricots verts Fruit	FM F FM F	Macédoine Steak Frites Tomme BIO Fruit	FM F FM F F	Carottes râpées Escalope de cabillaud sauce champignons Riz pilaf Fromage blanc BIO	FM FM F F
Du 16 au 20 mars	Salade de penne piémontaise Filet de poulet pané sauce citron Mixte de graines et brocolis Tomme BIO Fruit	FM FM FM F F	Salade de concombre à la crème Escalope de veau sauce chasseur Purée de pommes de terre / carottes Crème chocolat BIO	FM FM FM FM	Salade haricots verts Sauté de porc au curcuma Riz Tomme BIO Fruit	FM FM FM F F	Soupe de butternut et sauge BIO Lieu noir rôti sauce citron Lentilles / carottes Yaourt aux fruits	FM FM FM F
Du 23 au 27 mars	Salade coleslaw Lasage de porc et bœuf Fruit	FM FM F	Soupe au chou / carottes Frittata de légumes BIO Salade verte Yaourt aux fruits BIO	FM FM F	Salade de carottes / céleri Escalope de dinde milanaise Sauce tomate Spaghetti Pot de crème BIO	FM FM FM F F	Soupe de lentilles BIO Saumon rôti sauce citron Brocolis Camembert Fruit	FM FM F F F

Les principaux fournisseurs locaux :

- ✓ Charcuterie Cosme au Mans
- ✓ P'tit Potager au Mans
- ✓ Boulangerie « Maison Delais » à Pruillé le Chétif
- ✓ La maison du Pain à St Georges du Bois
- ✓ Yaourt bio de Spay

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

F : Frais
FM : Fait Maison
S : Surgelé
A : Appertisé

Informations pratiques :

- ✓ Mail : cantine.pruille72@gmail.com
- ✓ Tél : 02.43.47.12.42
- ✓ Toute absence non signalée avant 8h30 fera l'objet d'une facturation du repas
- ✓ Menu végétarien une fois toutes les 3 semaines

Produits laitiers

Viandes, poissons et œufs

Produits sucrés

Matières grasses

Fruits et légumes

Féculents et céréales

