



# Restaurant Anatole France - BLAIN

## Menus du 11 au 22 octobre 2021



### SEMAINE DU GOÛT : LE PAIN

#### PAIN DE CAMPAGNE

LUNDI 11/10

toast au beurre de sardines  
sauté de poulet aux pruneaux  
pommes vapeurs   
fromage   
fruit 




compote  
baguette viennoise  
eau

REPAS

GOÛTER  
(périscolaire)

#### PAIN BIO AU FROMENT

MARDI 12/10

taboulé de Kasha  
jambon fumé  
Calamaratta sauce tomate  
yaourt aromatisé   
rose des sables «maison»



pain pita «maison» et fromage  
fruit  
eau

#### PAIN DE SEIGLE

MERCREDI 13/10

salade noix et comté  
poisson mariné au citron  
riz thaï  
fromage   
mousse chocolat «maison»



pain perdu «brioché»  
fromage blanc  
eau

#### PAIN AUX CÉRÉALES

JEUDI 14/10

haricots verts au crabe  
sauté de bœuf   
aux champignons  
frites  
yaourt   
fruit



baguette et pâte à tartiner  
fruit  
eau

#### PAIN AU LEVAIN

VENDREDI 15/10




rissetti au maïs  
quiche aux fromages  
salade   
fromage   
fruit



yaourt aromatisé  
pain d'épices  
jus de fruits

#### SANS VIANDE

LUNDI 18/10

tomates vinaigrette balsamique  
brandade de poisson  
salade verte   
fromage   
yaourt aromatisé 



gaufrette  
petit suisse  
eau

REPAS

GOÛTER  
(périscolaire)

MARDI 19/10

salade de riz et surimi  
poulet sauce chasseur   
printanière de légumes  
fromage   
fruit



lait   
muffins «maison»  
fruit

MERCREDI 20/09

maquereaux  
rôti de porc braisé   
pommes rissolées  
fromage   
chou chantilly



compote  
barre bretonne  
eau

JEUDI 21/10

betteraves aux échalottes  
filet de poisson sauce façon  
«beurre blanc»  
épinards à la crème  
fromage  
crumble aux pommes



flan au caramel  
fruit   
eau

VENDREDI 22/10

feuilleté au fromage  
ravioles gratinées  
purée de céleri   
fromage   
fruit 



pain et fromage  
jus de fruits



Les repas sont confectionnés sur place selon une cuisine traditionnelle donnant la priorité aux produits frais et locaux.

Les menus sont élaborés selon un plan alimentaire établi sur 20 repas consécutifs.  
Bœuf : né, élevé et abattu en France. Tous les mardis, pain à la farine biologique.  
Menus sous réserve des approvisionnements.

