



Restaurant Anatole France - BLAIN

Menus du 22 novembre au 3 décembre 2021



SANS VIANDE

LUNDI 22/11

carottes rapées  au citron

nuggets de blé sauce tomate
cœur de blé aux légumes

fromage
entremet vanille 



pain et beurre
petit suisse
eau

REPAS

GOÛTER
(périscolaire)

MARDI 23/11

velouté de légumes

poulet rôti aux épices 
haricots verts persillés

fromage
fruit 



cookies «maison»
fruit 
lait 

MERCREDI 24/11

mesclun au comté

tartiflette et salade 

fromage
glace



flan caramel
fruit
eau

REPAS BRETON

JEUDI 25/11

salade de perles au crabe

galette jambon fromage
salade verte 

far breton



pain perdu
fruit 
eau

VENDREDI 26/11

haricots verts aux échalottes

sauté de veau  Marengo
frites

petit suisse au chocolat



rocher coco maison
fruit
eau

SANS VIANDE

LUNDI 29/11

salade de quinoa au maïs

rosti de pommes de terre
carottes parisiennes à la crème

fromage blanc 
fruit 



compote
petit beurre
eau

REPAS

GOÛTER
(périscolaire)

PESÉE

MARDI 30/11

céléri  sauce cocktail

saumon beurre Nantais
riz basmati

fromage 
fruits au sirop



pain et fromage
fruits au sirop
eau

DES

MERCREDI 1/12

frisée aux œufs

lasagne «maison» 
salade 

petit suisse
fruit 



pain au chocolat
suisse
jus 100%

DÉCHETS


JEUDI 2/12

potage tomate vermicelle

joue de porc en civet
choux fleurs persillés

fromage 
fruit




banane
pain et beurre
lait 

VENDREDI 3/12

salade de haricots verts au thon

blanquette de dinde à l'ancienne
purée et potimarron 

cake «maison» 
crème anglaise



yaourt aux fruits 
biscuit
eau



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.

