



Restaurant Anatole France - BLAIN

Menus du 8 au 19 novembre 2021



SANS VIANDE

LUNDI 08/11

betteraves vinaigrette
croq végétale
sauce tomate «maison»
choux Romanesco

semoule au chocolat



chausson aux pommes
fruit
eau

REPAS

GOÛTER
(périscolaire)

MARDI 09/11

mousse de canard et cornichons
sauté de dinde sauce suprême
pommes de terre et poireaux

yaourt fruit



pain et barre de chocolat
fromage blanc
jus 100%

MERCREDI 10/11

salade aux pommes
noix emmental
chipolata
flageolets cuisinés

fromage
compote pomme banane



quatre quart «maison»
petit suisse
jus 100%

JEUDI 11/11

FERIÉ



VENDREDI 12/11

potage tomate vermicelle
paupiette de veau aux cèpes
crozets de sarrasin

fromage
fruit



crêpe au sucre
fruit
eau

LUNDI 15/11

maquereaux à la moutarde
aiguillette de colin meunière
citron et ratatouille

fromage
fruit



pain et fromage
fruit
eau

REPAS

GOÛTER
(périscolaire)

MARDI 16/11

salade maïs et mimolette
civet de porc
aux pruneaux
riz thaï

fromage
compote pomme abricot



sablé breton «maison»
suisse
jus 100%

MERCREDI 17/11

salade cantal et jambon sec
poisson basquaise
gratin de courgettes

fromage
sévillan «maison»



fruit
fromage blanc
eau

JEUDI 18/11

macédoine mayonnaise
pâtes à la bolognaise
crème chocolat
fruit



brioche «surprise» maison
fruit
eau

SANS VIANDE

VENDREDI 19/11

salade de charlotte aux herbes
tarte fine à la crème
salade verte

fromage
fruit



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.

