









MENU DE LA SEMAINE

du lundi 01 au dimanche 07 juin

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|--|---|--|
| DÉJEUNER | DÉJEUNER | DÉJEUNER | DÉJEUNER | DÉJEUNER |
| Rémoulade de courgettes fraîches | Smoothie carotte orange | Salade Marco Polo | Gaspacho | Salade verte, maïs, croutons |
|  Curry épinard, pois chiche au lait de coco RIZ BIO Paupiette de saumon sauce oseille |  Sauté de porc aux abricots |  Tarte à la tomate et basilic |  Parmentier de lentilles corail provençale | Beignets de calamars  TORTIS BIO à la bolognaise |
|  Riz créole | Haricots verts |  Salade verte |  Salade verte | |
| | Assortiment de fromages Bio et AOP | | | Assortiment de fromages Bio et AOP |
| Compote pomme fraise | Fondant pomme banane vanille | Crème à la vanille (lait BIO) | Glace vanille / fraise | Assortiment de fruits |



Le Projet Agricole et Alimentaire de Liffré-Cormier Communauté a permis de créer des partenariats entre les communes et les maraîchers du territoire.
Résultat : **des légumes bio et locaux au menu du restaurant scolaire** cultivés par 2 fermes du territoire :

- La Ferme des 2 Ruisseaux (Bastien KERNEAU & Julie RIVA) à Ercé Près Liffré
- La Ferme de Monbouvon (Arnaud GUERILLON) à Dourdain