

MENU DE LA SEMAINE

du lundi 03 au dimanche 09 novembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
Pâté de foie		Taboulé BIO (aromates non BIO)	Betterave BIO ciboulette	Velouté de chou fleur (BIO)
 Colombo de porc	 Sauté de dinde crème aux oignons caramélisés	 Burritos végétarien	Saucisse de Toulouse (BBC)	PENNE BIO crémeux de lentilles corail-potiron (VG)
 Semoule  Carottes braisées	 Haricots verts  Riz pilaf	 Salade verte	 Salade verte  Purée de pommes de terre	Navets BIO grillés
Gaufre au sucre	 Fruit de saison	Fromage blanc à la compote de pomme		Gâteau roulé à la confiture



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



Liffré = Cormier
COMMUNAUTÉ

MENU DE LA SEMAINE

du lundi 10 au dimanche 16 novembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DÉJEUNER		DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
Crêpe au fromage		Céleri râpé et pomme BIO, raisin sec	 Potage de légumes	Macédoine de légumes mayonnaise
 Emincé de dinde tandoori		Flammekueche	 Pasta BIO au pesto	Hachis Parmentier (Boeuf et Pdt BIO)
 Riz créole Haricots beurre		Salade verte fraîche Lentilles	Chou fleur à la crème (BIO)	 Salade verte
Barre bretonne à la confiture		Crème au caramel (LAIT BIO)	 Purée de pommes	Blanc manger à l'ananas (lait BIO)



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



Liffré = Cormier
COMMUNAUTÉ

MENU DE LA SEMAINE

du lundi 17 au dimanche 23 novembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
	Saucisson à l'ail	Salade verte mimosa	Velouté de lentilles corail	Salade verte, maïs, croutons
 Tajine de légumes aux pois chiches et SEMOULE BIO	Tortis à la BOLOGNAISE BIO (aromates non BIO)	Gratin de tortis, lentille corail et fromage (VG)	 Curry de poisson au lait de coco	Saucisse de Francfort au ketchup
	Céleri braisé		Carottes (BIO) au curcuma  Riz créole	Frites  Salade verte
				Yaourt aux fruits (BIO/LOCAL)
Beignet aux pommes	 Fruit de saison	Flan pâtissier	Moelleux aux épices et coco râpée	



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

