



MENU DE LA SEMAINE

du lundi 11 au dimanche 17 mai

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER		
Salade verte, tomate, raisin sec	Taboulé (semoule BIO)	Concombre à la crème		
Penne rigate BIO à la carbonara	 Oeufs brouillés	Panini au chorizo		
	Haricots verts	Salade verte fraîche		
	Assortiment de fromages Bio et AOP			
 Purée de pommes	Semoule au lait au caramel	Smoothie aux fruits rouges		









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



MENU DE LA SEMAINE

du lundi 18 au dimanche 24 mai

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
Betterave (BIO) crème fromagère	Risoni au pesto rosso	Cake à la provençale	Salade tomate poivron vinaigrette au paprika	Carotte BIO à l'abricurry
 Beignets de poisson	Nems de poulet	 Rôti de porc à l'estragon	 Fajitas mexicaine	 Poulet rôti
 Semoule	 Salade verte	Carottes BIO au cumin		Petits pois cuisinés
	Assortiment de fromages Bio et AOP			Assortiment de fromages Bio et AOP
Assortiment de fruits	Milk shake myrtille	Salade de fruits frais (pomme, banane BIO)	Crème cacao cannelle pop corn	Riz au lait