



Restaurant Scolaire de Mouzillon

Menu du 06 au 10 novembre 2023

api



	lundi 6	mardi 7 	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
Hors d'œuvre	Betterave  vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Céleri rémoulade	Potages des 4 légumes	Houmous de pois chiche à la carottes et ses croûtons
	Pain de légumes de la Cheffe	Champignons à la grecque		Cappuccino de lentilles vertes	Toast à la sardine
Plat protidique	Carbonara	Rougail de lentilles vertes	Sauté de porc à la moutarde	Filet de poisson  (MSC) sauce citron	Haut de cuisse de poulet rôti au jus
Accompagnement	Pâtes 	Riz créole 	Semoule 	Fondue de poireaux et p. de terre à la crème	Haricots verts
Produit laitier	Brie	Tomme noire	Bûche mi chèvre	Mimolette	Yaourt au sucre
Dessert	Fruit de saison	Entremet à la vanille de la cheffe	Fruit de saison	Rocher coco de la Cheffe	Banane 
	Panier de fruits	Entremet au chocolat		Petit beurre Nantais, poire, pomme façon tatin	Panier de fruits

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison



Produit Bio



Produit Local

Légende :



Produit Labellisé



Nos viandes sont françaises



Menu végétarien*

* Conformément à la Loi Climat Résilience du 22 août 2022 nous proposons 1 repas végétarien par semaine

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !



Mouzill'oeuf - MOUZILLON (44)
GAEC De la Divatte - OREE D'ANJOU (49)



Porci mauges - BEAUPREAU (49)
Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)



SDA Volailles - ANCENIS (44)



Les Vergers de la Septième - SAINT CRESPIN SUR MOINE (49)



Le Pallet Gourmand - LE PALLET (44)
Le 13H15 - MOUZILLON (44)













Cap Marée - COUERON (44)

Restaurant Scolaire de Mouzillon

Menu du 13 au 17 novembre 2023

api



	lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16 	vendredi 17
Hors d'œuvre	Émincé de chou chinois à la vinaigrette Bâtonnets de carottes sauce crudité	 REPAS DÉCOUVERTE Les ETATS-UNIS 	Carottes râpées vinaigrette	Velouté de potimarron au curry Toast au chèvre	Taboulé d'hiver (semoule  , raisins secs, échalotes, herbes) Cake aux légumes
Plat protidique	Émincé de volaille à la napolitaine		Steak haché sauce au poivre	Parmentier de lentilles à la tomate	Colombo de poisson 
Accompagnement	Coquillettes 		Riz 	Salade verte	Choux fleurs braisés
Produit laitier	Gouda		Camembert	Yaourt sucré 	Saint paulin
Dessert	Fromage blanc à la confiture Fromage blanc au miel		Pomme   (HVE) au four	Fruit de saison Panier de fruits	Cookies maison Gâteau de pain perdu de la Cheffe

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison



Produit Bio



Produit Local

Légende :



Produit Labellisé



Nos viandes sont françaises



Menu végétarien*

* Conformément à la Loi Climat Résilience du 22 août 2022 nous proposons 1 repas végétarien par semaine

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !



Mouzill'oeuf - MOUZILLON (44)
GAEC De la Divatte - OREE D'ANJOU (49)



Les Vergers de la Septième - SAINT CRESPIN SUR MOINE (49)



Porci mauges - BEAUPREAU (49)
Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)



Le Pallet Gourmand - LE PALLET (44)
Le 13H15 - MOUZILLON (44)



SDA Volailles - ANCENIS (44)



Cap Marée - COUERON (44)

Restaurant Scolaire de Mouzillon

Menu du 20 au 24 novembre 2023

api



	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
Hors d'œuvre	Friand au fromage	Céleri rémoulade à l'indienne	Chou blanc aux pommes	Salade mexicaine	Oeufs durs mayonnaise
	Feuilleté potiron chorizo	Carottes vinaigrette		Allumette fromage de la Cheffe	Radis et beurre
Plat protidique	Sauté de dinde au jus	Carbonara de la mer (poisson blanc (MSC) et saumon)	Croque-monsieur de la Cheffe	Sauté de boeuf à la Dijonnaise	Curry de petits pois, carottes et pois chiches
Accompagnement	Purée de courge	Pâtes	Salade verte	Haricots verts	Riz
Produit laitier	Yaourt sucré	Mimolette	Bûche mi-chèvre	Tomme noire	Brie
Dessert	Ananas frais	Purée de fruit de saison	Mousse au chocolat de la Cheffe	Crème vanille de la Cheffe	Fruit de saison
	Panier de fruits	Poire au carambar		Flan vanille nappé de caramel	Panier de fruits

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison



Produit Bio



Produit Local

Légende :



Produit Labellisé



Nos viandes sont françaises



Menu végétarien*

* Conformément à la Loi Climat Résilience du 22 août 2022 nous proposons 1 repas végétarien par semaine

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !



Mouzill'oeuf - MOUZILLON (44)
GAEC De la Divatte - OREE D'ANJOU (49)



Les Vergers de la Septière - SAINT CRESPIN SUR MOINE (49)



Porci mauges - BEAUPREAU (49)
Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)



Le Pallet Gourmand - LE PALLET (44)
Le 13H15 - MOUZILLON (44)



SDA Volailles - ANCENIS (44)



Cap Marée - COUERON (44)

Restaurant Scolaire de Mouzillon

Menu du 27 au 01 décembre 2023

api



	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 1
Hors d'œuvre	Potage de légumes Salade verte et endives vinaigrette	Pâté de campagne Quiche au thon (oeuf)	Coleslaw	Salade de pâtes aux légumes de saison sauce Tarte fine aux oignons	Butternut râpée à la vinaigrette Betteraves crues vinaigrette
Plat protidique	Jambon grillé	Galette de céréales, haricots blancs, carotte de la Cheffe	Blanquette de volaille aux poireaux	Omelette au fromage (oeufs)	Filet de poisson (MSC) sauce paprika
Accompagnement	Frites	Salade verte	Riz	Embeurrée de chou vert	Pommes de terre rôties
Produit laitier	Cantal (AOP)	Tomme blanche	Camembert	Emmental	Fromage blanc au sucre
Dessert	Fruit de saison Panier de fruits	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature	Fruit de saison	Gâteau de la Cheffe aux smarties Finger au chocolat blanc	Salade de fruits de saison Panier de fruits

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison



Produit Bio



Produit Local

Légende :



Produit Labellisé



Nos viandes sont françaises



Menu végétarien*

* Conformément à la Loi Climat Résilience du 22 août 2022 nous proposons 1 repas végétarien par semaine

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !



Mouzill'oeuf - MOUZILLON (44)
GAEC De la Divatte - OREE D'ANJOU (49)



Porci mauges - BEAUPREAU (49)
Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)



SDA Volailles - ANCENIS (44)



Les Vergers de la Septième - SAINT CRESPIN SUR MOINE (49)



Le Pallet Gourmand - LE PALLET (44)
Le 13H15 - MOUZILLON (44)



Cap Marée - COUERON (44)

Restaurant Scolaire de Mouzillon

Menu du 04 au 08 décembre 2023

api



	lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
Hors d'œuvre	Carottes râpées vinaigrette	Bouillon du pot au feu et vermicelles	Salade de pomme de terre (oignon rouge, persil)	Rémoulade de radis blanc (navet long)	Velouté de potiron
	Fleur de taboulé (chou fleur cru)	Betteraves vinaigrette		Salade de perles	Potage crécy
Plat protidique	Pasta party sauce au fromage	Pot au feu	Quiche au poulet (œufs)	Fricassée de poisson (MSC)	Tartiflette
Accompagnement	/	Légumes du pot	Salade verte	Haricots beurre persillés	Salade verte
Produit laitier	Yaourt au sucre	Mimolette	Tomme blanche	Bûche mi-chèvre	Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit de saison	Crème au chocolat de la Cheffe	Fruit de saison	Banane au caramel	Fruit de saison
	Panier de fruits	Far Breton		Smoothie agrumes menthe	Panier de fruits

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison



Produit Bio



Produit Local

Légende :



Produit Labellisé



Nos viandes sont françaises



Menu végétarien*

* Conformément à la Loi Climat Résilience du 22 août 2022 nous proposons 1 repas végétarien par semaine

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !



Mouzill'œuf - MOUZILLON (44)
GAEC De la Divatte - OREE D'ANJOU (49)



Les Vergers de la Septième - SAINT CRESPIN SUR MOINE (49)



Porci mauves - BEAUPREAU (49)
Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)



Le Pallet Gourmand - LE PALLET (44)
Le 13H15 - MOUZILLON (44)



SDA Volailles - ANCENIS (44)



Cap Marée - COUERON (44)

Restaurant Scolaire de Mouzillon

Menu du 11 au 15 décembre 2023

api



	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
Hors d'œuvre	Salade fromagère Butternut râpée à la vinaigrette	Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalote Beurre de sardines	<p>Repas de Noël Accueil de Loisirs</p>	Potage de légumes Potage Saint Germain	Céleri râpé vinaigrette au cumin Salade verte, noix et bleu
Plat protidique	Axoa à la chair à saucisse (sauce tomate oignons)	Lasagnes saumon épinards		Curry de patate douce, brocolis et pois chiches	Sauté de poulet tandoori
Accompagnement	Riz	/		Semoule	Fondue de poireaux
Produit laitier	Brie	Yaourt sucré		Saint nectaire (AOP)	Emmental
Dessert	Soupe d'abricots	Fruit de saison		Tarte aux pommes (HVE) de la Cheffe	Fruit de saison
	Ananas au caramel	Panier de fruits		Tarte au citron de la Cheffe	Panier de fruits

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison

Légende :

Produit Bio	Produit Local
Produit Labellisé	Nos viandes sont françaises
Menu végétarien*	

* Conformément à la Loi Climat Résilience du 22 août 2022 nous proposons 1 repas végétarien par semaine

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

Mouzill'oeuf - MOUZILLON (44) GAEC De la Divatte - OREE D'ANJOU (49)	Les Vergers de la Septière - SAINT CRESPIN SUR MOINE (49)
Porci mauges - BEAUPREAU (49) Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)	Le Pallet Gourmand - LE PALLET (44) Le 13H15 - MOUZILLON (44)
SDA Volailles - ANCENIS (44)	Cap Marée - COUERON (44)



Restaurant Scolaire de Mouzillon

Menu du 18 au 22 décembre 2023



	lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
Hors d'œuvre	Potage de légumes	Émincé de chou chinois à la thaï	Saucisson à l'ail	 Repas de Noël 	Taboulé d'hiver (semoule Bio raisins secs, échalotes, Soupe gratinée à l'oignon
	Potage de panais	Samossas aux légumes			Filet de poisson (MSC) sauce aneth
Plat protidique	Croque épinards chèvre de la Cheffe	Chili con carne	Pizza crème de carotte aux herbes et mozzarella		Carottes braisées
Accompagnement	Salade verte	Riz	Salade verte		Camembert
Produit laitier	Fromage blanc au sucre	Tomme noire	Gouda		Purée de fruits de saison
Dessert	Fruit de saison	Entremet à la vanille de la Cheffe	Petit suisse aux fruits	Panier de fruits	
	Panier de fruits	Petit suisse aromatisé		Panier de fruits	

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison



Produit Bio



Produit Local

Légende :



Produit Labellisé



Nos viandes sont françaises



Menu végétarien*

* Conformément à la Loi Climat Résilience du 22 août 2022 nous proposons 1 repas végétarien par semaine

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !



Mouzill'oeuf - MOUZILLON (44)
GAEC De la Divatte - OREE D'ANJOU (49)



Les Vergers de la Septière - SAINT CRESPIN SUR MOINE (49)



Porci mauves - BEAUPREAU (49)
Jules & Max - SAINT MARTIN DES NOYERS (85)



Le Pallet Gourmand - LE PALLET (44)
Le 13H15 - MOUZILLON (44)



SDA Volailles - ANCENIS (44)



Cap Marée - COUERON (44)