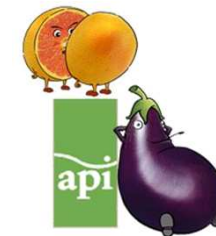








Restaurant scolaire

Ville de Thorigné-Fouillard

Semaine du 06 au 12 Novembre 2017

Prest
Prêt



	Lundi 6 <i>Ste Bertille</i>	Mardi 7 <i>Ste Carine</i>	Mercredi 8 <i>St Geoffroy</i>	Jeudi 9 <i>St Théodore</i>	Vendredi 10 <i>St Léon</i>
Entrée au choix		Œufs mayonnaise Potage de potiron à la vanille		Jambon de dinde Rillettes cornichons	
Plat	Sauté de poulet au curry	Steak haché de veau	Longe de Porc jurassienne	Poisson du marché	hachis Parmentier 
Accompagnement	 Boulgour	 Carottes persillées	 Pâtes au beurre	 Epinards béchamel	Salade verte
Fromage	Camembert	Petit Suisse aux fruits	Carré demi sel	Fromage blanc au coulis	Tome blanche
Dessert au choix	Salade de fruits frais Fruits de saison		 Fruit de saison Fruit de saison		Compote de fruits Ananas de sirop

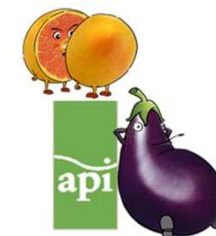
Les menus surlignés en bleu sont les menus pour les maternelles.




Restaurant scolaire

Ville de Thorigné-Fouillard

Semaine du 13 au 19 Novembre 2017

Beleg
Prêtre



	Lundi 13 <i>St Brice</i>	Mardi 14 <i>St Sidoine</i>	Mercredi 15 <i>St Albert</i>	Jeudi 16 <i>Ste Marguerite</i>	Vendredi 17 <i>Ste Elisabeth</i>
Entrée au choix	Carottes râpées		Salade d'endives		Friand fromage
	Potage de légumes		Macédoine mayonnaise		Pâté de campagne
Plat	Sauté de bœuf à la provençale	Filet de Dinde sauce Aigre douce	Pizza Margarita	Galette saucisse	Poisson du marché
Accompagnement	Purée	Poêlée de légumes 	Salade verte 	Frites	Fondue de poireaux 
Fromage	Yaourt nature sucré	Brie	Entremets vanille	Samos	Liégeois
Dessert au choix		Cocktail de fruits au sirop		Panna Cotta au chocolat	
		Poire au sirop		Mousse de fruits	

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier

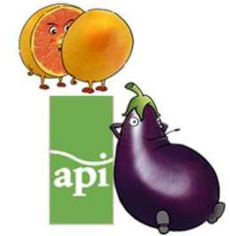
Les menus surlignés en bleu sont les menus pour les maternelles.







Restaurant scolaire

Ville de Thorigné-Fouillard

Semaine du 20 au 26 Novembre 2017

Pediñ
Prier



	Lundi 20 <i>St Edmond</i>	Mardi 21 <i>Prés. Marie</i>	Mercredi 22 <i>Ste Cécile</i>	Jeudi 23 <i>St Clément</i>	Vendredi 24 <i>Ste Flora</i>
Entrée au choix		Potage de légumes Salade de betteraves 		Concombre Bulgare Tomate au maïs	
Plat	Paupiette de veau Forestière	Chipolatas grillées	Pot au feu	Poisson du marché	Poulet rôti
Accompagnement	 Riz Pilaf	Mousseline de pois cassés	Légumes pot au feu 	Epinards à la crème 	Pommes rissolées
Fromage	Gouda	Fromage blanc 	Cantadou	Petit Suisse aux fruits	Emmental 
Dessert au choix	Pomme cuite caramélisée Banane au chocolat		Entremets Pistache Crème dessert		Fruit de saison Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier

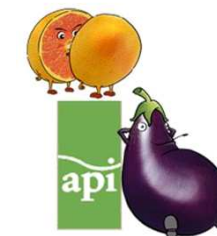
Les menus surlignés en bleu sont les menus pour les maternelles.








Restaurant scolaire

Ville de Thorigné-Fouillard

Semaine du 27 Novembre au 03 Décembre 2017

Nevez-amzer
Printemps



	Lundi 27 <i>St Séverin</i>	Mardi 28 <i>St Jacq. de la M.</i>	Mercredi 29 <i>St Saturnin</i>	Jeudi 30 <i>St André</i>	Vendredi 1er <i>Ste Florence</i>
Entrée au choix	Céliéri rémoulade		Mousse de foie		Salade d'avocat surimi
	Potage de légumes		Jambon de dinde		Pomelos
Plat	Chili con carné	Poisson pané au citron	Omelette au fromage	Sauté de dinde à l'orientale	Rougaille de saucisse
Accompagnement	Riz/Haricots rouges	Duo de chou-fleur et Brocolis 	Carottes persillées 	Pâtes 	Lentilles 
Fromage	Yaourt nature sucré 	Cantafrais 	Fromage blanc crème de marrons	Pyrénées	Liégeois caramel
Dessert au choix		Chou à la crème		Fruit de saison 	
		Flan Pâtissier		Fruit de saison	

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier

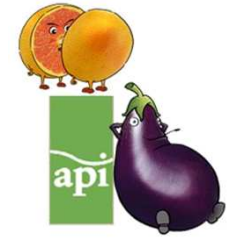
Les menus surlignés en bleu sont les menus pour les maternelles.






Restaurant scolaire

Ville de Thorigné-Fouillard

Semaine du 04 au 10 Décembre 2017

Priz
Prix



	Lundi 4 <i>Ste Barbara</i>	Mardi 5 <i>St Gérald</i>	Mercredi 6 <i>St Nicolas</i>	Jeudi 7 <i>Ste Ambroise</i>	Vendredi 8 <i>Im. Concept.</i>
Entrée au choix		Carottes aux raisins Chou chinois en salade		Taboulé Potage de légumes	
Plat	Couscous boulettes/merguez	Escalope de dinde à la crème	Quiche Lorraine	Steak haché sauce barbecue	Parmentier
Accompagnement	Légumes/ Semoule de couscous	Boulgour 	Salade verte 	Haricots verts	de poisson
Fromage	Mi-chèvre	Yaourt aromatisé	Chanteneige	Fromage blanc 	Mimolette
Dessert au choix	Salade de fruits frais Ananas frais 		Entremets chocolat Ile flottante		Fruit de saison  Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier

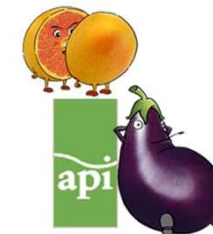
Les menus surlignés en bleu sont les menus pour les maternelles.







Restaurant scolaire

Ville de Thorigné-Fouillard

Semaine du 11 au 17 Décembre 2017

Kelenner
Professeur



	Lundi 11 <i>St Daniel</i>	Mardi 12 <i>St Jean. Fr.-Ch.</i>	Mercredi 13 <i>Ste Lucie</i>	Jeudi 14 <i>Ste Odile</i>	Vendredi 15 <i>Ste Ninon</i>
Entrée au choix		Mousse de canard Rillettes de poisson sur toast		Salade d'endives aux noix Betteraves crues râpées	
Plat	Longe de porc rôti au jus	Sot l'y laisse de dinde aux marrons	Blanquette de veau	Lasagnes	Poisson du marché
Accompagnement	Mousseline de potiron 	Pommes noisette	Petits pois carottes	 Bolognaise	 Epinards Béchamel
Fromage	Kiri	Mini Babybel 	 Camembert	 Yaourt aux fruits	Tartare
Dessert au choix	Abricots au sirop Cocktail de fruits	Buchette glacée	Entremets vanille Crème dessert caramel		Salade fruit frais Banane au caramel

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier

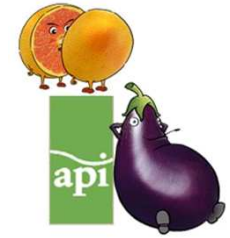
Les menus surlignés en bleu sont les menus pour les maternelles.






Restaurant scolaire

Ville de Thorigné-Fouillard

Semaine du 18 au 24 Décembre 2017

**Don
Profond**



	Lundi 18 <i>St Gatien</i>	Mardi 19 <i>St Urbain</i>	Mercredi 20 <i>St Théophile</i>	Jeudi 21 <i>Hiver</i>	Vendredi 22 <i>St Fr.-Xavière</i>
Entrée au choix	Concombre à la crème		Poireaux vinaigrette		Pâté de campagne
	Céleri rémoulade		Cœurs de palmier en salade		Galantine de volaille
Plat	Sauté de porc à la moutarde	Paleron de bœuf Mironton	Blanquette de dinde	Poisson du marché	Steak haché de veau Forestier
Accompagnement	Haricots verts	Carottes 	Pâtes 	Purée	Petits pois
Fromage	Yaourt nature sucré 	Tomme	Petit Suisse aux fruits	Vache qui rit	Fromage blanc 
Dessert au choix		Mousse au chocolat		Fruit de saison 	
		Liégeois vanille		Fruit de saison	

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier

Les menus surlignés en bleu sont les menus pour les maternelles.

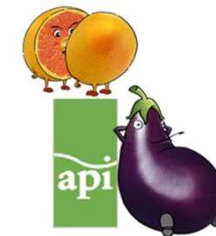
Restaurant scolaire

Ville de Thorigné-Fouillard

Semaine du 25 au 31 Décembre 2017

Nedeleg

Noël



	Lundi 25 <i>Noël</i>	Mardi 26 <i>St Etienne</i>	Mercredi 27 <i>St Jean</i>	Jeudi 28 <i>St Innocent</i>	Vendredi 29 <i>St David</i>
Entrée au choix	FERIE 	Œufs mayonnaise		Carottes râpées	
		Betteraves mimosa		Salade verte composée	
Plat		Chipolatas	Osso Bucco de dinde	Paupiette de veau	Poulet rôti
Accompagnement		Lentilles	Haricots verts	Gratin de choux fleur	Frites
Fromage		Yaourt velouté fruits	Gouda	Fromage frais	Samos
Dessert au choix		Salade de fruits		Fruit de saison	
		Compote de fruits		Fruit de saison	

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier

Les menus surlignés en bleu sont les menus pour les maternelles.