


























**06-SAINT PATERNE RACAN**  
**Du 08/01/2024 au 12/01/2024**

2. primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	Crêpe au fromage	Dahl de lentilles Bio  	Riz bio créole 	Camembert 1/10	Pomme (régional) 
<b>mardi</b>	Taboulé oriental à la menthe à la semoule Bio 	Poisson pané MSC  /Pané de blé emmental et épinard	Epinards béchamel	Petit Trôo de la laiterie de Montoire 	Clémentine
<b>mercredi</b>					
<b>jeudi</b>	Céleri râpé (régional)  - Sauce rémoulade	Rôti de porc Label Rouge  /Fricassée de poisson - Sauce crème /Omelette 90g	Rosti de pommes de terre	Petit Moule nature	Flan nappé caramel
<b>vendredi</b>	Salade iceberg régionale   Emmental en cubes - Vinaigrette persillée	Emincé de dinde FR  - Sauce au curry /Poêlée de riz et haricots rouges au curry	Carottes persillées	Gouda Bio 	Galette des rois

**06-SAINT PATERNE RACAN**  
**Du 15/01/2024 au 19/01/2024**

2. primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	Carottes Bio râpées  - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Fricassée de poisson MSC  - Sauce colombo /Colombo de pois chiches	Chou fleur persillé	Carré de Ligueil	Mousse au chocolat au lait
<b>mardi</b>	Potage de potiron /Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise	Hachis parmentier de <b>boeuf Bio</b>  /Parmentier aux lentilles		Vache picon	<b>Poire régionale</b> 
<b>mercredi</b>					
<b>jeudi</b>	Salade de pâtes bio aux œufs durs et tomates  	Nuggets de blé - , citron	Haricots verts Bio persillés 	Pont l'Evêque AOP 	Kiwi
<b>vendredi</b>	Batavia (régional)  - Vinaigrette à l'échalote	Tarticlette ( <b>pommes de terre locales</b> )  /Tarticlette à la dinde (aux pommes de terre Bio)  /Tarticlette au fromage		<b>Fromage blanc sucré</b> (vrac - régional) 	, myrtilles

**06-SAINT PATERNE RACAN**  
**Du 22/01/2024 au 26/01/2024**

2. primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	<b>Céleri Bio</b> râpé  - Sauce rémoulade	Sauce bolognaise végétarienne bio	<b>Tortis</b> bio régionaux  	<b>Emmental râpé bio</b> 	Clémentine
<b>mardi</b>	<b>Betteraves Bio régionales</b>   - Vinaigrette balsamique	Poisson blanc meunière MSC  - , citron /Croustillant fromager	Jeunes carottes au beurre	<b>Camembert bio</b> 	<b>Yaourt</b> arôme (régional) 
<b>mercredi</b>					
<b>jeudi</b>	Salade de riz BIO au maïs - Vinaigrette	Flan aux petits pois et dés de jambon /Flan aux petits pois et à la dinde /Flan aux petits pois		Petit Moule nature	<b>Banane Bio</b> 
<b>vendredi</b>	Potage crécy (carottes) /Duo de coeurs de palmiers et maïs - Vinaigrette persillée	Rôti de porc Label Rouge  /Rôti de dinde /Quenelle nature - Sauce crème	Purée de pommes de terre	<b>Crème Anglaise</b> 	Gâteau au chocolat du chef 