

Menu semaine 17

Du 22 au 25 avril 2025

	Lundi - Férié		Mardi		Jeudi		Vendredi
			Concombre Bio à la crème		Salade Endives Bio Pommes Bio et Noix		Carottes rapées
			Nuggets de blé végétal		Paupiette de truite à la provençale <small>(Truite de Parné sur Roc)</small>		Galette saucisse <small>(Charcuterie Goronnaise) (sauce ketchup / moutarde)</small>
			Petits pois Carottes au cumin		Céréales gourmandes bio		
			Fromage "Morbier"		Verre de lait bio		Flan pâtissier <small>(Lait EARL "Au pré" Parné sur Roc)</small>
			Poire		Salade de fruits		



Restaurant Scolaire de
Parné sur Roc
09 67 84 39 28



Produits "fait maison"



Viande bovine française



Produits locaux / raisonnés / circuits courts



Menu végétarien

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des livraisons.

Menu semaine 18

Du 28 avril au 02 mai 2025

	Lundi		Mardi		Jeudi - Férié		Vendredi
	Salade Neptune (riz bio, surimi, tomates, sauce cocktail)		Salade Tomates Basilic				Crêpe au fromage
	Escalope de poulet à la crème (Ferme les Gars daudet - Fromentières)		Blanquette de veau				Dos de cabillaud à la provençale
	Pomme de Terre - Champignon		Riz bio				Haricots verts
	Fromage Fromage fondu - maternelle Fromage des Epiés - primaire		Yaourt aromatisé				Fromage "Camenbert Bon Mayennais"
	Pomme						Banane bio



Restaurant Scolaire de
 Parné sur Roc
 09 67 84 39 28



Produits "fait maison"



Viande bovine française



Produits locaux / raisonnés / circuits courts



Menu végétarien

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des livraisons.

Menu semaine 19

Du 05 au 09 mai 2025

	Lundi		Mardi		Jeudi - Férié		Vendredi
	Tartinade de maquereaux		Salade Coleslaw (choux blanc bio et carottes râpées)				Concombre Bio
	Steak hâché (ketchup-Moutarde)		Cordon bleu (sauce ketchup ou moutarde)				escalope de blé pané
	Flageolets		Petits pois				Pâte bio
	Fromage blanc aromatisé		Fromage				Verre de lait bio
			Banane bio				Kiwi bio



Restaurant Scolaire de
Parné sur Roc
09 67 84 39 28



Produits "fait maison"



Viande bovine française



Produits locaux / raisonnés /
circuits courts



Menu végétarien

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des livraisons.

Menu semaine 20

Du 12 au 16 mai 2025

	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi Menu blanc
	Carottes râpées		Tomates - Fêta		Tartine de mousse de foie		Terrine de poisson blanc
							
	Boulette d'agneau sauce tomate		Lasagne végétarienne		Chipolatas		Blanc de poulet
	Blé bio						
	Fromage "Tomme"		Yaourt sucré		Verre de lait Bio		Crème dessert noix de coco (Lait EARL "Au pré" Parné sur Roc)
							
	Salade de fruits				Cookie		



Restaurant Scolaire de
Parné sur Roc
09 67 84 39 28



Produits "fait maison"



Viande bovine française



Produits locaux / raisonnés / circuits courts



Menu végétarien

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des livraisons.

Menu semaine 21

Du 19 au 23 mai 2025

	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
	Concombre Bio à la crème		Salade Tomates Maïs		Betterave Thon		Salade d'endives Bio Pommes-Noix
							
	Tagliatelles Bio Truite fumée de Parné		Grignottes de poulet		Omelette		Rôti de porc sauce chasseur
			Pommes noisettes		Haricots verts		Lentilles cuisinées
	Camembert Bio (L'Entramais)		Verre de lait Bio		Fromage "Comté"		Crème dessert vanille (Lait EARL "Au pré" Parné sur Roc)
							
	Raison Bio				Pomme Bio		



Restaurant Scolaire de
Parné sur Roc
09 67 84 39 28



Produits "fait maison"



Viande bovine française



Produits locaux / raisonnés / circuits courts



Menu végétarien

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des livraisons.

Menu semaine 22

Du 26 au 30 mai 2025

	Lundi		Mardi		Jeudi - Férié		Vendredi - Pont
	Céleri rémoulade Bio	 	Arc en ciel de fraîcheur (Avocats Tomates Concombre Bio / Mais)				
	Saucisse de volaille		Dos de cabillaud à la crème de poivrons				
	Poëllé de légumes		Purée de Pommes de Terre				
	Yaourt aromatisé		Fromage blanc aromatisé				



Restaurant Scolaire de
Parné sur Roc
09 67 84 39 28



Produits "fait maison"



Viande bovine française



Produits locaux / raisonnés / circuits courts



Menu végétarien

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des livraisons.

Menu semaine 23

Du 02 au 06 juin 2025

	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi Menu parisien
	Cocombre Bio - Fêta		Taboulé		Salade Mayennaise (Pomme, Tomate Bio / Maïs / Fromage Bio d'Entrammes)		Œuf bio mayonnaise
							
	Rôti de bœuf		Matelotte de poisson		Nuggets de blé végétal		Croque-Monsieur
	Haricots plat		Gratin de brocolis et pommes de terre		Petits pois Carottes au cumin		Salade
	Yaourt sucré		Fromage Bûche de chèvre		Verre de lait Bio		Eclair au chocolat
			Pomme Bio		Banane Bio		



Restaurant Scolaire de
Parné sur Roc
09 67 84 39 28



Produits "fait maison"



Viande bovine française



Produits locaux / raisonnés /
circuits courts



Menu végétarien

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des livraisons.

Menu semaine 24

Du 10 au 13 juin 2025

	Lundi - Férié		Mardi		Jeudi		Vendredi	
			Salade Marco Polo (Pâte Bio Surimi Poivron)		Concombre Bio sauce Bulgare	 	Tomates Bio Œufs durs Bio	
			Joue de bœuf		Boudin blanc crème de poivrons (Charcuterie Gorrquoise)		Couscous végétarien	
			Purée de Carottes		Lentilles aux petits légumes			
				Donut / Beignet		Verre de lait Bio		Crème dessert caramel au beurre salé (Lait EARL "Au pré" Parné sur Roc)
						Prune Bio		



Restaurant Scolaire de
Parné sur Roc
09 67 84 39 28



Produits "fait maison"



Viande bovine française



Produits locaux / raisonnés / circuits courts



Menu végétarien

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des livraisons.

Menu semaine 25

Du 16 au 20 juin 2025

	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
	Betteraves rouges Œufs durs Bio		Pastèque Bio		Tartine de Rillettes de porc (Charcuterie Gorranaise)		Arc en ciel de fraîcheur (Avocats Tomates Concombre Bio / Mais)
							
	Saucisse aux herbes (Charcuterie Gorranaise)		Jambalaya de porc		Cuisse de poulet rôti (Ferme le Gars Daudet - 53)		Tomates farcies végétarienne
							
	Poëllé de légumes		Riz Bio		Salsifis à la sauce tomate		Blé Bio
	Fromage blanc à la vanille		Camembert Bio (L'Entrammais)		Fromage Saint Nectaire		Verre de lait Bio
			Pêche Bio		Banane Bio		Glace



Restaurant Scolaire de
Parné sur Roc
09 67 84 39 28



Produits "fait maison"



Viande bovine française



Produits locaux / raisonnés / circuits courts



Menu végétarien

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des livraisons.

Menu semaine 26

Du 23 au 27 juin 2025

	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
	Salade tendres perles (surimi tomates concombre)		Melon Bio		Tomates - Fêta		Carottes râpées
							
	Paupiette de truite à la provençale (Truite de Parné sur Roc)		Sot l'y laisse à la crème		Œufs béchamel		Steak haché (Ferme Meigan Beaulieu sur Oudon)
	Brunoise de légumes Bio (courgettes, céleri, carottes)		Flageolets		Graines de sarrasin Bio		Pâtes Bio
	Yaourt au caramel		Fromage "Pont l'Evêque"		Compote		Crème dessert vanille (Lait EARL "Au pré" Parné sur Roc)
			Raison Bio				



Restaurant Scolaire de
Parné sur Roc
09 67 84 39 28



Produits "fait maison"



Viande bovine française



Produits locaux / raisonnés / circuits courts



Menu végétarien

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des livraisons.

Menu semaine 27

Du 30 juin au 04 juillet 2025

	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi Pique-Nique
	Concombre Bio		Taboulé		Pastèque Bio		Tomates cerise
	Boulettes d'agneau sauce tomate		Jambon grillé		Spaghettis Bio aux légumes et lentilles		Sandwich Jambon Beurre
	Coquillettes		Pois gourmand				Chips
	Fromage blanc aromatisé		Salade de fruits		Verre de lait Bio		Fromage fondu
					Nectarine Bio		Compote à boire



Restaurant Scolaire de
Parné sur Roc
09 67 84 39 28



Produits "fait maison"



Viande bovine française



Produits locaux / raisonnés /
circuits courts



Menu végétarien

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des livraisons.

SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES

1. **Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales**, à l'exception des :
 - a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (1)
 - b) maltodextrines à base de blé (1)
 - c) sirops de glucose à base d'orge
 - d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
 2. **Crustacés et produits à base de crustacés.**
 3. **Œufs et produits à base d'œufs.**
 4. **Poissons et produits à base de poissons**, à l'exception de :
 - a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes
 - b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
 5. **Arachides et produits à base d'arachides.**
 6. **Soja et produits à base de soja**, à l'exception :
 - a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées (1)
 - b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja
 - c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja
 - d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
 7. **Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception**
 - a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole
 - b) du lactitol.
 8. **Fruits à coque**, à savoir : amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
 9. **Cèleri et produits à base de cèleri.**
 10. **Moutarde et produits à base de moutarde.**
 11. **Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.**
 12. **Anhydride sulfureux et sulfites** en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
 13. **Lupin et produits à base de lupin.**
 14. **Mollusques et produits à base de mollusques**
- (1) Et les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'Autorité pour le produit de base dont ils sont dérivés.