

Restaurant Scolaire Municipal

Menus du lundi 2 mars au vendredi 3 avril 2020

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
du 2 au 6 mars	Tzatziki maison Paupiette de dinde Haricots verts Fromage Pâtisserie	Céleri rémoulade Sauté de dinde au curry Riz cantonais Yaourt bio vanille	Mousse d'avocat Sauté de porc Mogettes bio Entremets maison	Batavia, croutons, fromage Steak végétal Carottes à la crème Fruit bio
du 9 au 13 mars	Radis/beurre Hachis parmentier maison Salade Fruit bio	Salade piémontaise Poisson du marché Brocolis Fromage blanc	Macédoine/surimi Chipolatas Lentilles bio Fromage Fruit	Carottes râpées à l'orange Omelette au fromage Salade verte Pâtisserie
du 16 au 20 mars	Friand Pavé de dinde mariné Haricots beurre Fruit bio	Pâté de foie Boulettes de bœuf Carottes Pâtisserie	Salade composée Lasagnes végétales Yaourt sucré	Betteraves bio vinaigrette Nuggets de volaille Frites Fruit bio
du 23 au 27 mars	Batavia/ maïs et emmental Rôti de porc Purée maison Compote	Taboulé maison Croq végétal au fromage Choux fleur gratiné Yaourt aromatisé	Rillettes de sardines Bœuf bourguignon Pâtes Fruit	Concombre au fromage blanc Filet de poisson pané Julienne de légumes Pâtisserie
du 30 mars au 3 avril	Salade de perles Boulettes d'agneau Courgettes Fromage Fruit bio	Mousse d'avocat Jambon fumé Flageolets Crème dessert	Radis/beurre Poisson du marché Purée de carottes Mars glacé	Macédoine Saucisses végétales Pommes noisette Fromage Fruit

LEGENDE

Lait et produits laitiers
Viande, poisson, œuf
Fruits et légumes crus
Fruits et légumes cuits
Féculents
Corps gras
Produits sucrés
Boissons



Porc fermier de Vendée Label Rouge (BBC)

Volaille de Vendée

Fruit : fruit de saison

Toutes nos crudités et salades composées sont élaborées maison avec des produits frais

Bœuf (Circuit court, race à viande VBF)

Poisson frais : selon arrivage