

Restaurant Scolaire Municipal

Menus du Lundi 1^{er} au Vendredi 26 février 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
du 1 ^{er} au 5 février	<p>Carottes râpées bio Saucisses aux lentilles Fromage Fruit bio</p>	<p>Betteraves / maïs Galette complète végétale Salade Yaourt aux fruits bio</p>	<p>Céleri mayonnaise Goulasch à la hongroise Haricots verts Fromage Fruit bio</p>	<p>Potage courgettes vache qui rit Poisson du jour Sauce chorizo poivrons Semoule Lait fraise Crêpe sucrée</p>
du 8 au 12 février	<p>Macédoine mayonnaise Carbonara végétale aux fruits secs Spaghettis Entremet caramel</p>	<p>Salade de lentilles Poisson meunière Poêlée de légumes Fromage Fruit bio</p>	<p>Salade de riz arlequin Sauté de porc jus de miel Gratin de courgettes cantalou Salade de fruits maison</p>	<p>Beignets de crevettes Poulet au lait de coco Riz cantonnais Fromage Ile flottante</p>
Du 15 au 19 février	<p>Carottes râpées bio Paupiettes de dinde à la basquaise Choux fleur béchamel Fruit bio</p>	<p>Terrine de légumes Hachis Parmentier maison Salade Fromage blanc</p>	<p>Rosette cornichons Filet de hoki Sauce hollandaise Riz Fromage Fruit bio</p>	<p>Salade de perles marines Sauté d'agneau au thym Haricots blancs à la tomate Fruits au sirop</p>
du 22 au 26 février	<h2>BONNES VACANCES</h2>			

LEGENDE

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



Porc fermier de Vendée Label Rouge (BBC)

Bœuf (Circuit court, race à viande VBF)

Volaille de Vendée



Poisson frais : selon arrivage

Fruit : fruit de saison

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