



Restaurant Scolaire Municipal

Menus du Mercredi 1er au Vendredi 31 mars 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI <i>Pour l'Accueil de Loisirs</i>	JEUDI	VENDREDI
du 1er au 3 mars			Salade « Marco Polo » (pâtes /surimi/mayo) « Crousti fromage » Salade Poire	Salade de gésiers et croutons Paupiette de veau Haricots beurre Yaourt et biscuit	Salade endives/pommes/ emmental Poisson de la criée Sauce aux crustacés Riz long Crème à la vanille
du 6 au 10 mars	Taboulé à l'orientale Omelette au fromage Salade Yaourt aux abricots bio local	Concombres Sauce au fromage blanc Saucisse de porc Lentilles Pommes	Rillettes/cornichons Rôti de bœuf Flageolets Fromage Salade de fruits	Radis/beurre Emincé de dinde au curry Purée de pommes de terre Mousse au chocolat	Salade Coleslaw Poisson de la criée Beignets de chou fleur Fromage blanc bio local
du 13 au 17 mars	Œufs durs mayonnaise Pané végétarien Boullgour à la tomate Salade de fruits	Betteraves Pâtes à la bolognaise Gâteau moelleux à la carotte et aux pépites de chocolat	Salade vendéenne Cordon bleu Petits pois/carottes Clémentines Madeleine	Salami Poisson meunière Gratin de pommes de terre et potiron au mascarpone Kiwis	Croziflette Salade Compote pommes/bananes Biscuits
du 20 au 24 mars	Carottes râpées Hachis parmentier Salade Fromage Ananas	Salade piémontaise Blanquette de dinde Champignons/carottes Yaourt aromatisé Madeleine	Salade thon/maïs/riz Boulettes d'agneau à la sauce tomate Brocolis Flan nappé au caramel	Macédoine Lentilles Bourguignonne (lentilles/champignons/ carottes/oignons) Fromage Flan pâtissier maison	 REPAS A THEME "LA BELGIQUE"  Carbonade flamande Frites Liégeois au chocolat Gaufres liégeoises
du 27 au 31 mars	Pépinettes/maïs/lardons Porc au caramel Poêlée asiatique Velouté « fruit »	Mousse d'avocats Sauté de poulet « bleu/blanc/cœur » Semoule aux abricots Banane	Hamburger Frites Salade Glace	Lasagnes végétariennes Salade Fromage Gâteau roulé à la fraise	Mousse de foie Poisson de la criée Pommes de terre persillées Fromage blanc sur coulis de fruits rouges



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



Les menus pourront subir des variations liées aux approvisionnements.
Merci de votre compréhension.

Menu végétarien

LEGENDE

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