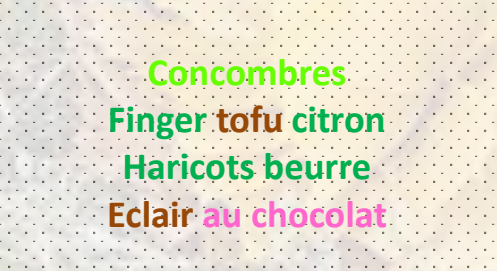


Restaurant Scolaire Municipal

Menus du lundi 6 novembre au vendredi 1er décembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI <i>Pour l'Accueil de Loisirs</i>	JEUDI	VENDREDI
du 6 au 10 novembre	Carottes râpées / Thon Rôti de dinde PDT sarladaise Fromage Fruit	Taboulé Sauté de veau Haricots verts Entremet Spéculos	Betteraves Tartiflette Salade verte Fruit	Rillettes / cornichon Emincé de porc Texas Ratatouille Tarte aux pommes	Potage Poisson de la criée Blé Fromage Fruit
Du 13 au 17 novembre	Potage Sauté de volaille Petits pois Fromage Pomme cuite gelée de groseille	Concombres Potatoes burger Salade verte Entremet caramel au beurre salé	Quiche lorraine Rôti de porc orloff Salsifis Donuts	Salade coleslaw Tomate farcie végétarienne Riz Fromage Fruit	Radis / beurre Poisson meunière Choux fleurs Beignet framboise
Du 20 au 24 novembre	Saucissons / beurre Paupiette de veau Courgettes gratinées Crumble aux pommes	Potage potimarron Pâtes carbonara Emmental râpé Fruit	Salade mimolette/croûtons Steak haché Frites Fruit	Carottes rapées Jambon Vendéen Mogettes Entremet chocolat noisette	Macédoine Brandade de morue Salade verte Fromage Fruit
Du 27 novembre au 1er décembre	Piémontaise Sauté de porc au miel Epinards Fromage Fruit	 Repas Espagnol  Jambon fumé Paëlla Crème Catalane	Feuilleté Emincé de volaille Trio de légumes Fromage blanc Biscuit	 Concombres Finger tofu citron Haricots beurre Eclair au chocolat	Cèleri Dos de colin PDT vapeur Fromage Fruit

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



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



LEGENDE

Lait et produits laitiers

Viande, poisson, œuf

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Féculents

Corps gras

Produits sucrés

Sauces

Menu végétarien