



# Restaurant Scolaire Municipal

Menus du 4 au 29 mars 2019

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 4 au 8 mars	Feuilleté au comté Pavé de dinde mariné Haricots beurre Fruit bio	Salade composée Boulettes de veau Carottes Bottreaux maison Lait fraise	Rilette Filet de poisson riz Yaourt sucré	Betteraves bio vinaigrette Pomme de terre savoyarde Salade Fruit bio
Du 11 au 15 mars	Batavia/maïs et emmental Roti de porc Purée maison Compote	Salade de perles marines Donuts de volaille Choux fleur gratiné Yaourt aromatisé	Oeuf mayonnaise Bœuf bourguignon Coquille Fromage Fruit	Concombre au fromage blanc Filet de poisson Julienne de légumes Pâtisserie
Du 18 au 22 mars	Salade de perles Boulettes d'agneau Haricots vert Fromage Fruit bio	Mousse d'avocats Jambon fumé Mogettes Crème vanille	Salade vendéenne Poisson du marché Purée de carottes Pot de crème au chocolat Petit gâteau sec	Macédoine de légumes Poulet rôti Pommes noisette Fromage Fruit
Du 25 au 29 mars	Carottes râpées Rougail saucisses Riz Fromage Flan nappé caramel	Radis/beurre Courgettes gratinées à la viande Fromage Pâtisserie	Betteraves/pommes Sauté de porc Lentilles bio Petit suisse Fruit	Saucisson à l'ail Filet de dinde vallée d'auge Carottes Fromage Fruit bio

## 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)

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

