




# Restaurant Scolaire Municipal

Menus du lundi 3 juin au vendredi 5 juillet 2019

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 3 au 7 juin</b>	Salade piémontaise Courgettes bolognaise Fromage Fruit bio	Tzatziki Poisson de la criée Ebly Pot de crème fraise biscuité Petit gâteau	Betteraves aux pommes Boulettes de bœuf Frites Fruit	Duo carottes / céleri Jambon fumé Haricots beurre Glace
<b>Du 10 au 14 juin</b>	 Congé FÉRIÉ	Salade Franc comtoise Poulet rôti Choux fleur gratiné Fruit bio	Melon Beignet à la romaine Carottes à la crème Pâtisserie	Carottes à l'orange Hachis Parmentier Salade Compote
<b>Du 17 au 21 juin</b>	Salade de tomates Saucisse Mogettes Fromage blanc aromatisé	Salade de perles marines maison Cordon bleu Haricots verts Petit suisse	Salade grecque Pâtes carbonara Fruit	Salade mêlée lardons et gésiers Filet de poisson Brocolis Entremets et gâteaux secs
<b>Du 24 au 28 juin</b>	Macédoine de légumes Nuggets de poulet Ratatouille Fromage Fruit bio	Mousse d'avocats Poisson de la criée Riz Liégeois chocolat	Melon Boulettes d'agneau Petits pois Glace vanille, sauce chocolat et crème chantilly	Betteraves vinaigrette Emincé de dinde Pommes noisette Fromage Fruit bio
<b>Du 1er au 5 juillet</b>	Concombre/fêta Paella au poulet Riz Compote	Betteraves bio à la vinaigrette Saucisse forestière Lentilles bio Petit suisse Fruit	Melon Emincé de bœuf Chou-fleur gratiné Fromage Pâtisserie	Salade/Fromage/croutons Pâtes au saumon 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

