

Restaurant Scolaire Municipal

Menus du Lundi 3 mai au Vendredi 31 mai 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI <i>Pour l'Accueil de Loisirs</i>	JEUDI	VENDREDI
du 3 au 7 mai	Carottes râpées Chipolatas Lentilles bio Yaourt aux fruits	Salade Coleslaw Tartiflette végétale Salade verte Génoise confiture	Mousse d'avocats Lasagnes à la bolognaise Salade verte Fruit bio	Rillettes de sardines Boulettes de viande à la sauce tomate Semoule Flan nappé de caramel	Salade de tomates Poulet rôti Frites Glace
du 10 au 12 mai	Betteraves / maïs Poisson du jour Pommes de terre vapeur Entremets maison	Salade aux 2 fromages Nuggets de blé Epinards à la crème Pomme	Lentilles vinaigrette Blanquette de veau Carottes / champignons Petit suisse BN au chocolat		PONT
du 17 au 21 mai	Concombres / féta Roti de porc Purée de pommes de terre Clafouti aux pommes	Salade de perles marines Cordon bleu Petits pois / carottes Mousse au chocolat	Mousse de foie cornichons Poisson pané Choux fleur à la béchamel Yaourt nature	Carottes râpées à l'orange Pané de blé à l'emmental Flageolets Fromage Fruit bio	Salade piémontaise Poisson du jour Sauce chorizo poivrons Blé Yaourt aromatisé aux fruits
du 25 au 28 mai		Macédoine de légumes Nuggets de blé Purée de carottes Fromage Compote pomme d'amour	Melon Pilons de poulet Frites Gâteau « Rice krispies »	Salade fromage croustons Couscous Semoule Fruit bio	Feuilleté au fromage Brandade de poisson Salade verte Fromage blanc et coulis de fruits rouges
le 31 mai	Melon Jambon de Vendée Mogettes Gâteau aux pépites de chocolat				



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

Boissons

Sauces

Menu végétarien