

Restaurant Scolaire Municipal

Menus du 3 au 21 Octobre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI <i>Pour l'Accueil de Loisirs</i>	JEUDI	VENDREDI
du 3 au 7 oct	Salade de tomates bio & dés de gruyère Jambon braisé au miel Mogettes bio Crème renversée maison	Filet de maquereaux vin blanc Pâtes bolognaise Salade verte Chèvre Compote de fruits	Melon Burger & Potatoes Salade Glace Sunday	Œufs durs mayonnaise Lasagnes végétales Fromage « Samos » Tarte aux pommes bio	Cervelas vinaigrette Poisson du jour Sauce dieppoise Riz basmati Fruit de saison bio
du 10 au 14 oct	Taboulé à l'oriental Côte de porc (local) Choux de Bruxelles Petits suisses aux fruits	Salade d'endives Sauté de bœuf (local) Pommes de terre vapeur Fromage « Saint Paulin » Raisins bio	Macédoine de légumes Paupiettes de veau Haricots beurre bio Fromage « Vache qui rit » Banane	Betteraves aux pommes Cuisse de poulet Gratin daupinois Compote de fruits bio	Concombres à la crème Filet de poisson meunière Epinards Pâtisserie maison
du 17 au 21 oct 	Salade coleslaw Hachis Parmentier Salade Crème dessert au chocolat (local)	Velouté de potiron Riz cantonais végétal & ses boulettes végétales Ananas bio	Feuilleté au fromage Rôti de dinde Printanière de légumes Prunes	Salade strasbourgeoise Poisson frais Choux fleurs bio Semoule au lait (local)	SURPRISE REPAS A THEME
VACANCES SCOLAIRES					



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