



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

RESTAURANT SCOLAIRE Nieul-Le-Dolent

MENUS DU 4 AU 29 mars 2019

NB : les menus peuvent parfois être modifiés en fonction des livraisons ou des besoins de service.

	Semaine du 4 au 8 mars	Semaine du 11 au 15 mars	Semaine du 18 au 22 mars	Semaine du 25 au 29 mars
LUNDI	Concombre vinaigrette Petit brun de veau Pommes campagnardes Ketchup Kiwi de la Boissière L	Chou rouge L au gouda Côte de porc charcutière Haricots beurre Banane	Potagère de légumes L Boulette de bœuf Sauce tomate épicée Arlequin de fruits	Salade d'haricots verts vinaigrette Couscous poulet VF Semoule Fruit de saison
MARDI	Saucisson à l'ail PF Blanquette de dinde VF Chou-fleur Donut de pomme	Betteraves aux pommes L Lieu-noir sauce safranée ML Riz pilaf Fromage Blanc Bio L	Crudités mêlées L Croissant jambon fromage Salade de mâche Yaourt bulgare	Salade de mâche aux croutons et gruyère Filet de colin au beurre rouge ML Blé à l'espagnole Yaourt à boire
MERCREDI	Pamplemousse au sucre Brandade de Morue Mesclun de salade L Gaufre jus d'orange	Carottes rapées Bouchée à la reine Salade verte L Camembert Orange	Velouté de tomate Escalope de porc PF au curry Gratin dauphinois L Petit suisse aux fruits	Sardine à la tomate Chou-fleur au gratin Jambon blanc PF St Paulin Banane
JEUDI	Coleslaw L Navarin d'agneau Flageolets Entremet au chocolat	Taboulé orientale Colombo de porc PF Purée de panais L ¼ de pomme et brie	Pâté de campagne Sauté de Dindonneau chasseur VF Printanière de légumes Crème catalane	Céleri râpée sauce citronnée Roti de porc PF Petits pois carottes Semoule au chocolat
VENDREDI	Velouté de potiron L Saumonette à la provençale Pomme vapeur L Yaourt aux fruits	Salade de lentilles au jambon L Bœuf mode VBF Carotte vichy Barre glacée	Salade de pâtes multicolores Ananas et surimi Poissonnette panée Epinard à la crème Mousse chocolat noisette	Salade Vendéenne Hachis Parmentier maison VBF Méli-mélo de salade L Compote de pomme cigarette rose

Le restaurant scolaire propose des repas équilibrés :

- Légumes et fruits / Féculents / Viande ou poisson ou œuf / Produits laitiers
- Les repas sont cuisinés en respectant le goût des aliments
- La commission menus a fait le choix de ne proposer que de **la viande bovine française et des viandes locales**

Appellation : - **VBF** : Viande Bovine Française – **PF** : Porc Français - **VF** : Volaille Française – **ML** : Marée Locale - **L** : légumes et fruits locaux

Validé en Commission Menus en date du 21/01/2019

Thème du mois : Le Printemps

