



## RESTAURANT SCOLAIRE Nieu-Le-Dolent

MENUS DU 3 décembre AU 21 décembre 2018

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

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

	Semaine du 3 au 7 décembre	Semaine du 10 au 14 décembre	Semaine du 17 au 21 décembre	Semaine du 24 au 28 décembre
LUNDI	Coleslow L Petit brun de veau Ketchup Pommes campagnardes Kiwi de la Boissière	Céleri rémoulade Chipolatas de canard VF Lentilles cuisinés Vache qui rit Clémentine	Chou rouge au gouda Escalope de dinde viennoise VF Petit pois carottes Semoule au caramel	VACANCES
MARDI	Salamis Dos de lieu ML Aneth-citron Brocolis Yaourt bulgare	Rillettes de thon au fromage frais Blanquette de dinde à l'ancienne VF Haricots verts Liégeois chocolat	Concombre vinaigrette Brandade de morue Salade de mâche vinaigrette au miel Velouté fruits	
MERCREDI	Rondelles de radis-noir beurre L Escalopes de porc grillées Chou-fleur béchamel Banane	Soupe à l'oignon L Croûtons et gruyère Filet de hoki Beurre blanc Blé à l'espagnol Blanc manger-Noix de coco	Mousson de canard Aiguillette de poulet VF aux champignons noirs Purée de patate douce L Finger chocolat blanc et noir, papillotes de Noël	
JEUDI	Macédoine de légumes Jambon poêlé PF Mogettes L Crème gourmande spéculoos	Carottes râpées vinaigrette L Curry de porc PF Purée de panais Fromage blanc Bio	Taboulé oriental Paupiette de veau sauce au bleu Pépites de pois cassés et courgettes Fruit de saison	
VENDREDI	Betteraves aux pommes L Hachis Parmentier VBF Mesclun de salade Brie Arlequin de fruit	Œufs durs mimosas Saumonette à la provençale riz jaune Compote pomme poire	Velouté de courge aux éclats de châtaignes Civet de sanglier Pommes pins Buchette glacée Surprise de NOËL	

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 menu à 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 26/11/2018

Thème du mois : JOYEUX NOËL





## RESTAURANT SCOLAIRE Nieuw-Le-Dolent

MENUS DU 7 janvier AU 1<sup>er</sup> février 2019

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

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

	Semaine du 7 au 11 janvier	Semaine du 14 au 18 janvier	Semaine du 21 au 25 janvier	Semaine du 28 janvier au 1 <sup>er</sup> février
<b>LUNDI</b>	Carottes râpées à l'emmental Boulettes de bœuf sauce napolitaine riz Compote pomme-fraise	Potage tomate vermicelles Croc-œuf-jambon Salade de mâche L Banane	Salade vendéenne L Rissollette de veau Petits pois carotte Yaourt nature <b>bio</b>	Taboulé oriental Poulet rôti <b>VF</b> Ratatouille Tartare Clémentine
<b>MARDI</b>	Concombre à la vinaigrette Estouffade de bœuf <b>VBF</b> Pomme campagnarde Fromage blanc <b>bio</b> coulis de cassis	Pâté breton Aile de raie-sauce citronnée Pomme vapeur Yaourt bulgare	Sardine à la tomate Blanquette de dinde à l'ancienne <b>VF</b> Quinoa Fruit de saison	Mousse de foie Poissonnette panée Epinards à la crème Velouté fruit
<b>MERCREDI</b>	Pamplemousse au sucre Dos de merlu <b>ML</b> Sauce cerfeuil – blé Pêche melba	Salade du pêcheur Chou farcis-sauce aurore Camembert Kiwi de la Boissière	Crème de champignons Tajine d'agneau Pot de crème noix de coco	Avocats Sauce échalotte Escalope de dinde poêlée <b>VF</b> -gratin dauphinois L Croc céréales pomme caramel et jus de raisin
<b>JEUDI</b>	Céleri rémoulade Cervelas orloff Mogettes L Clémentines	Salade d'haricots vinaigrette Rôti de porc <b>PF</b> Sauce poivrons-purée de légumes Petits suisse aux fruits	Macédoine de légumes Steak haché Frites-ketchup Mouliné de fruits	Chou- rouge au gouda L Columbo de porc <b>PF</b> Macaronis Mirabelles au sirop
<b>VENDREDI</b>	Betteraves au gouda Lieu noir-sauce safranée Mousseline de potiron Galette des rois Jus de pommes Kiwi de la Boissière	Salade de pâte ananas surimi Veau marengo <b>VBF</b> Chou- fleur Petit pot de glace Vanille-fraise	Salade de lentilles au jambon L Filet de colin <b>ML</b> Crème de ciboulette Brocolis Brownies chocolat noix de pécan maison	Potage poule vermicelles Quiche lorraine Mesclun de salade L Petits suisse nature sucré

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 26/11/2018

Thème du mois : MEILLEURS VOEUX

