



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

## RESTAURANT SCOLAIRE Nieul-Le-Dolent

MENUS DU 4 février au 1<sup>er</sup> mars 2019

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

	Semaine du 4 au 8 février	Semaine du 11 au 15 février	Semaine du 18 au 22 février	Semaine du 25 février au 1 <sup>er</sup> mars
LUNDI	Betteraves L au gouda Paupiette de lapin à la moutarde Petits- pois Crêpes au chocolat Jus d'orange			Carottes râpées au comté Escalope de dinde VF Coquillettes sauce tomate Banane
MARDI	Œufs durs mimosas Aiguillettes de poulet VF au piment d'Espelette Purée carotte céleri Pomme bio de la Brunetière			Rosette – beurre Filet de merlu au cerfeuil ML Brocolis Fromage blanc bio L
MERCREDI	Velouté d'asperges Tartiflette Salade de mâche au miel L Clémentine	Vacances	Scolaires	Tortellini tricolore au fromage Sauce béchamel Mirabelles au sirop
JEUDI	Duo de carottes et chou vinaigrette L Saucisse fumée PF Lentilles à l'ancienne L Crème brûlée			Macédoine de légumes Jambon poêlé PF Mogettes L Compote pomme-vanille
VENDREDI	Céleri rémoulade Lieu-noir à l'aneth ML Blé à l'espagnol Yaourt nature Bio L			Riz niçois Pizza aux 4 fromages Mesclun de Salade L Entremet caramel

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 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 : LA CHANDELEUR





MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

## RESTAURANT SCOLAIRE Nieul-Le-Dolent

MENUS DU 4 février au 1<sup>er</sup> mars 2019

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

	Semaine du 4 au 8 février	Semaine du 11 au 15 février	Semaine du 18 au 22 février	Semaine du 25 février au 1 <sup>er</sup> mars
LUNDI	Betteraves L au gouda Paupiette de lapin à la moutarde Petits- pois Crêpes au chocolat Jus d'orange			Carottes râpées au comté Escalope de dinde VF Coquillettes sauce tomate Banane
MARDI	Œufs durs mimosas Aiguillettes de poulet VF au piment d'Espelette Purée carotte céleri Pomme bio de la Brunetière			Rosette – beurre Filet de merlu au cerfeuil ML Brocolis Fromage blanc bio L
MERCREDI	Velouté d'asperges Tartiflette Salade de mâche au miel L Clémentine	Vacances	Scolaires	Tortellini tricolore au fromage Sauce béchamel Mirabelles au sirop
JEUDI	Duo de carottes et chou vinaigrette L Saucisse fumée PF Lentilles à l'ancienne L Crème brûlée			Macédoine de légumes Jambon poêlé PF Mogettes L Compote pomme-vanille
VENDREDI	Céleri rémoulade Lieu-noir à l'aneth ML Blé à l'espagnol Yaourt nature Bio L			Riz niçois Pizza aux 4 fromages Mesclun de Salade L Entremet caramel

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 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 : LA CHANDELEUR

