



RESTAURANT SCOLAIRE Nieul-Le-Dolent

MENUS DU 3 juin au 5 juillet 2019

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 juin	Semaine du 10 au 14 juin	Semaine du 17 au 21 juin	Semaine du 24 au 28 juin	Semaine du 1er au 5 juillet
LUNDI	Betteraves au gouda L Couscous d'agneau Semoule Yaourt nature bio L	FERIE	Concombre vinaigrette L Cordon bleu petits pois Panna cotta au coulis de fruits rouges	Salade de 3 tomates aux dés de Féta L Poulet rôti à l'origan VF Légumes basquaise Petit suisse nature	Chou rouge vinaigrette L Brochette de porc marinée PF Pommes campagnardes Barre glacée
MARDI	Riz niçois PF Paupiette de lapin Sauce moutarde Haricots verts Fraises au sucre L	Coleslaw L Petit brun de veau Frites Ketchup Nectarine	Salade de lentilles L aux dés de jambon PF Roti de porc sauce poivrons PF Duo de carottes L Pommes bio de la Brunetière L	Rosette beurre PF Saumonette à la provençales Riz pilaf Abricot	Salade tricolore au surimi et ananas Poissonette panée Epinards à la crème Fromage blanc bio L
MERCREDI	Concombre à la vinaigrette L Ailes de poulet à la mexicaine VF Coquillettes sauce tomate Atelier surprise Velouté fruit	Pastèque Bouchée à la reine Mesclun de salade L Atelier surprise Semoule au chocolat	Pâté breton PF Filet de colin ML au beurre citronné Brunoise de légumes Atelier surprise Pêche jaune L	Melon L Escalope de dinde à la crème VF Carottes Vichy L Atelier surprise Ile flottante	Pique-nique
JEUDI	Carottes râpées L Curry de porc PF Chou-fleur Compote pomme Cigarette russe	Melon L Saucisse de canard VF Mogettes L Crème gourmande au beurre salée	Céleri rémoulade Sauté de veau marengo VF Pommes rissolées Mouliné de fruits	Taboulé oriental Emincés de bœuf stroganoff VBF Purée de légumes Yaourt aromatisé	Melon L Aiguillette de poulet créole VF Poêlée de légumes Granola jus de raisin
VENDREDI	Œufs durs mimosas Lieu noir au cerfeuil ML Purée de pommes de terre Petit pot de glace vanille fraise	Rillettes de thon au st Moret Lasagne bolognaise VBF Salade verte L Cocktail du verger	Macédoine de légumes Pavé de merlu ML sauce safranée brocolis Tartelettes aux fraises maison L	Betteraves au pommes Bio PF Pizza aux 4 fromages Salade verte L Entremet chocolat	Pêche au thon Tortellini à la viande gratinée Sauce aurore Assortiment de dessert

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 27 /05/2019

Thème du mois : L'ETE

