



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

RESTAURANT SCOLAIRE Nieul-Le-Dolent

MENUS DU 28 Septembre au 16 Octobre 2020

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

	Semaine du 28/09 au 2/10/20	Semaine du 5 au 9/10/20	Semaine du 12 au 16/10/20 SEMAINE DU GOUT	Semaine du 19 au 23/10/20
LUNDI		crème de champignons Escalope de porc PF * sauce charcutière Haricots verts banane	Chou rouge L au gouda Fricadelle de bœuf ketchup Frites Compote pomme vanille	
MARDI		Rillettes du Mans PF * Dos de merlu ML au beurre rouge Riz pilaf Entremet caramel	Céleri rémoulade au jus de citron Couscous d'agneau Semoule Mimolette Nashi	VACANCES
MERCREDI		Saucisson sec PF * Paupiette de lapin à l'ancienne Carottes vichy L Sunday vanille fraise	Carottes râpées à la vinaigrette au miel Epeautre et lamelle kebab végétal Sauce tomate basilic Brebis crème raisin	SCOLAIRES
JEUDI	Radis beurre Sauté de veau marengo VBF Purée de pois cassé L Petit suisse aux fruits	Concombre L au fromage frais Jambon poêlé *PF Mogettes L Prunes L	Rondelles de radis noir beurre Sauté de poulet VF à l'aigre doux Patates douces Yaourt bulgare	
VENREDI	Taboulé orientale Filet de colin sauce cerfeuil ML Brocolis Pêche melba	Coleslaw L Lasagne de légumes Mesclun de salade L Fromage blanc fermier L	Velouté de potiron et fromage fondu Brandade de morue Salade de mâche L Beignet chocolat noisette	

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
*recette à base de porc

Thème du mois : L'AUTOMNE

Validé en Commission Menus en date du 28/09/2020

Thème du mois : **SEMAINE DU GOUT**

