



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

RESTAURANT SCOLAIRE Nieul-Le-Dolent

MENUS DU 2 Novembre au 27 Novembre 2020

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

	Semaine du 2 au 6/11	Semaine du 9 au 13/11	Semaine du 16 au 20/11	Semaine du 23 au 27/11
LUNDI	Macédoine de légumes Cordon bleu Macaronis sauce napolitaine Fruit de saison L	Céleri rémoulade Tomate farcie * Riz pilaf Banane	Velouté de tomate Escalope de blé végétale Sauce aurore Purée de carotte pomme de terre L Ananas frais	Salade d'haricots verts sauce échalote Poulet rôti VF Frites ketchup Yaourt brassée aux myrtilles L
MARDI	Pâté forestier PF * Saumonette à la provençales Pomme vapeur L Yaourt aux fruits mixés L	Salade de lentilles L Galette boulgour pois chiche emmental Salade verte L Yaourt nature fermier L	Betteraves L au gouda Dos de merlu ML à l'oseille Brocolis Compote tous fruits	Céleri carotte rémoulade Tresse dubarry Méli-mélo de salade L Brie/pomme locales L
MERCREDI	Sardine à la tomate Escalope de dinde PF à la crème Haricots beurre Mimolette poire	FERIE	Salade de mâche L aux croutons et noix Filet de colin ML beurre citronné Purée de lentilles corail Tomme de Vendée L Yaourt bulgare	Salade du pêcheur Côtes de porc grillées PF * Ratatouille entremet praliné
JEUDI	Coleslow L Paupiette de veau * au bleu d'auvergne Purée de panais L Crème dessert chocolat	Salade de pâtes multicolores au surimi ananas Blanquette de dinde à l'ancienne VF Chou-fleur L Entremet aux 2 couleurs	Chou rouge aux pommes L Saucisse PF * Mogettes L Crème catalane	Potage poule vermicelles Bœuf mode VBF Carottes vichy L Petit suisse nature
VENDREDI	Taboulé oriental Œufs durs florentine Camembert Arlequin de fruits	Rosette beurre PF * Filet de lieu ML sauce poireaux Mousseline de potiron L Petit pot de glace vanille fraise	Potagère de légumes L Quiche Mesclun de salade L à la vinaigrette au miel Fromage blanc fermier L	Salade vendéenne L * Filet de julienne ML sauce crevettes Blé aux épices clémentine

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

* recette à base de porc

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

Thème du mois : L'AUTOMNE

