



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

RESTAURANT SCOLAIRE Nieul-Le-Dolent 2021

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



	Semaine du 26 au 30 AVRIL	Semaine du 3 au 7 MAI	Semaine du 10 au 12 MAI	Semaine du 17 au 21 MAI	Semaine du 24 au 28 MAI
LUNDI	Radis L beurre Omelette au fromage Légumes piperades Kiwi L	Concombre L au fromage frais ciboulette Steak haché VBF Frites / ketchup Mouliné pomme fruits rouges	Salade de lentilles L aux dés de jambon PF* Aiguillette de poulet VF à l'indienne Haricots verts Fromage blanc fermier L	Duo céleri carotte L Cordon bleu Coquillettes sauce tomate Ananas frais	Férialé
MARDI	Carottes râpées L au comté Blanquette de dinde à l'ancienne VF Chou fleur Semoule au chocolat	Rillettes du Mans PF* Saumonette à la provençales Brocolis Fraise L au sucre	Chou rouge vinaigrette L Paupiette de veau VBF au bleu d'auvergne Pommes rissolées Poire	Taboulé orientale Pané de hoki Epinards à la crème Yaourt bulgare	Radis L beurre Dos de colin sauce curry Riz pilaf Pommes locales L
MERCREDI	Salamis PF* Dos de colin sauce poireaux L Mousseline de potiron Camembert Fruits de saison	Salade de perles marines Escalope de porc grillée PF Blettes L à la béchamel Vache qui rit Biscuit roulé à la confiture maison	Melon L Hachis Parmentier de légumes Salade verte L Tartare noix Barre glacée	Sardines à la tomate Poulet rôti VF Légumes basquaise Mimolette coupelle compote	Rillettes de thon au fromage blanc Moussaka Salade d'endives L Fraises au sucre L
JEUDI	Macédoine de légumes Jambon poêlé PF * Mogettes L Napéé caramel	Céleri rémoulade Colombo de porc PF * Petit pois carottes Yaourt fermier L brassé aux myrtilles	Férialé	Œufs durs mimosa Couscous de légumes Semoule mirabelles au sirop	Concombre L vinaigrette Chipolatas aux herbes PF* Lentilles cuisinées L Crème catalane
VENDREDI	Betteraves aux pommes L Filet de lieu ML sauce safrané Blé à l'espagnole Yaourt aux fruits	Salade coleslaw L Bâtonnets fromager Mesclun de salade L banane	PONT DE L'ASCENSION	Rosette beurre PF* Brandade de morue Méli-mélo de salade L nectarine	Melon L Pizza aux fromages Mesclun de salade L Donny's à la mangue

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

