



JRS	ENTREES	PLATS ET GARNITURES	DESSERTS	TYPE
M				
J2	Salade Vendéenne	Merlu de la Criée sauce cerfeuil, Pomme vapeur	Pêche	Poiss
V3	Salade de perles marine	Columbo de porc, haricots verts	Yaourt aux fruits, 1/4 de Pomme BIO	Porc
L6	Tomates mozzarella	Filet de lieu sauce safranée, Blé aux épices	Compote tous fruits	Poiss
M7	Paté de campagne	Sauté de veau marengo, Haricots beurre	Brie, Prunes BIO	Veau
M8	Melon BIO	Brochettes de porc grillées, Mogettes	Fromage blanc fermier	Porc
J9	Taboulé orientale	Parmentier de légumes, Salade verte	Tomme BIO. 1/2 poire	VEGET
V10	Betteraves aux pommes	Poulet rôti. Coquillettes sauce tomate	Gruyère. Glaces	Vol
L13	Carottes rapées BIO	Steak haché, frites ketchup	Yaourt nature BIO	Bœuf
M14	Cervelas ravigotte	Blanquette de dinde, choux fleur BIO	Mimolette, 1/4 de pomme BIO	Vol
M15	Crudités mêlées	Couscous de légumes	Petit suisse chocolat, Raisin	VEGET
J16	Salade de céréales	Filet de colin provençales. Brocolis BIO	Crème brûlée	Poiss
V17	Coleslow BIO	Blanquette de veau. Riz pilaf	Fromage, Arlequin de fruits	Veau
L20	Concombre au fromage blanc fermier	Sauté de poulet à l'indienne. Carottes BIO	Poire BIO	Vol
M21	Radis	Chipolatas aux herbes, Duo de Lentilles	Milk shake fraise, Quetches	Porc
M22	Macédoine de légumes	Aiguillette colin multicéréales. Epinards à la crème	Tomme de chèvre. 1/2 Brugnon	Poiss
J23	Pastèque	Côtes de porc charcutière, Petits pois	Entremet caramel beurre salé	Porc
V24	Salade de riz composée	Omelette Ratatouille	Fromage. Banane	VEGET
L27	Chou rouge BIO Vinaigrette	Escalope de dinde forestière, Pommes rissolées	Entremet vanille	Vol
M28	Salade de lentilles Tomates BIO	Pizza aux fromages, Mesclun de salade	Saint paulin, Mirabelles au sirop	VEGET
M29	Beurre de sardines	Emincés de bœuf stroganoff, Gratin de courgettes	Fromage, Liégeois chocolat	Bœuf
J30	Melon de Vendée	Brandade de morue maison, Salade verte BIO	Panna cotta aux fruits rouges	Poiss
V1	Salade de céleri rémoulade	Cordon bleu sauce napolitaine. Boulgour	Fromage fermier BIO, 1/2 Brugnon	Vol

Légende : Fruits et légumes, Féculents/Céréales/légumineuses, Produits laitiers



Le restaurant scolaire propose un plan alimentaire commun à la communauté de commune des Achards pour l'année 2021/2022,

Les repas sont équilibrés privilégiant les fournisseurs en circuits courts

Les menus peuvent parfois être modifiés en raison du contexte sanitaire

**BONNE RENTRÉE A TOUS**