



Restaurant Scolaire Municipal

Menus du 1er juin au 7 juillet 2017

	Du 1er au 2 juin	Du 5 au 9 juin	Du 12 au 16 juin	du 19 au 23 juin	Du 26 au 30 juin	du 3 au 7 juillet
Lundi	LEGENDE Lait et produits laitiers Viande, poisson, œuf Fruits et légumes crus Fruits et légumes cuits Féculents Corps gras Produits sucrés		Salade niçoise riz, haricots verts, tomates et olives Nuggets de poulet Ratatouille Fromage Fruit bio	Salade verte fromage et dés de jambon Poisson de la criée Riz Fromage Glace	Melon Roti de porc Haricots beurre Fromage Pâtisserie	Salade piémontaise Courgettes bolognaises Petit suisse Fruit bio
Mardi			Melon Moelleux de porc Haricots blancs bio Fromage Compote pomme fraise	Céleri rémoulade Poisson de la criée Pommes de terre vapeur Entremets vanille Gâteaux sec	Tomates/ Mozzarella Emincé de veau Salsifis Pâtisserie	Chou-fleur vinaigrette Poisson de la criée Semoule Fromage blanc et fraise
Jeudi	Salade Grecque Boulette de Bœuf Courgettes gratinées Fromage Pâtisserie	Macédoine mayonnaise Emincé de bœuf Coquillettes Petit suisse Fruit bio	Melon Saucisse de veau Haricots verts Glace vanille, sauce chocolat et crème chantilly	Betteraves bio Paupiette de porc Lentilles Petit suisse Fruit	Mousse d'avocat Hachis parmentier maison Salade Ile flottante	Betteraves aux pommes Saucisse au comté Flageolets Fromage Fruit
Vendredi	Mousse de foie Poisson de la criée Purée de pois cassés fromage Fruit bio	Radis/beurre Poisson de la criée Carottes persillées Fromage Pâtisserie	Betteraves vinaigrette Emincé de dinde Pommes noisettes Fromage Fruit bio	Salami/beurre Bœuf aux épices Flan de légumes Yaourt	Rillettes de sardines Aiguillettes de poulet Petits pois Petit suisse Fruit bio	Concombres à la crème Emincé de bœuf Haricots verts Fromage Glace



Porc fermier de Vendée Label Rouge (BBC)
 Bœuf (Circuit court, race à viande VBF)
 Volaille de Vendée
 Poisson frais : selon arrivage
 Fruit : fruit de saison
 Toutes nos crudités et salades composées sont élaborées maison avec des produits frais

