

Restaurant Scolaire Municipal

Menus du lundi 6 janvier au vendredi 31 janvier 2020

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
du 6 au 10 janvier	<p>Concombre Cordon bleu Haricots beurre Galette des rois</p>	<p>Velouté de tomates Poisson de la criée Purée de carottes Fruit bio</p>	<p>Carottes râpées à l'orange Hachis végétal Macaroni maison Flan nappé caramel</p>	<p>Rillettes de sardines Filet de poulet Pommes noisette Fromage Fruit bio</p>
du 13 au 17 janvier	<p>Salade franc comtoise Sauté de porc Crumble de Courgettes Fruit bio</p>	<p>Mousse de foie Blanquette de dinde à l'ancienne Cœur de blé Yaourt</p>	<p>Betteraves bio vinaigrette Omelette au fromage Salade verte Fruit</p>	<p>Mousse d'avocats Boulette de bœuf Haricots verts Fromage Pâtisserie</p>
Du 20 au 24 janvier	<p>Friand Sauté de canard Petits pois Fruit bio</p>	<p>Salade composée Jambon rôti au miel Flageolets Galette des rois</p>	<p>Rosette de Lyon/beurre Filet de poisson riz Yaourt sucré</p>	<p>Velouté dubarry Boulettes végétales Lentilles Fruit bio</p>
du 27 au 31 janvier	<p>Batavia, maïs et mimolette Saucisses Purée maison Compote pomme d'amour</p>	<p>Tzatziki maison Nuggets végétal Choux fleur gratiné Fruit bio</p>	<p>Céleri rémoulade Bœuf bourguignon Coquille bio Fromage Fruit</p>	<p>Salade mêlée Filet de poisson pané Carottes à la crème Pâtisserie maison</p>

LEGENDE

Lait et produits laitiers
Viande, poisson, œuf
Fruits et légumes crus
Fruits et légumes cuits
Féculents
Corps gras
Produits sucrés
Boissons



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

