

Restaurant Scolaire Municipal

Menus du 2 au 20 octobre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI <i>Pour l'Accueil de Loisirs</i>	JEUDI	VENDREDI
du 2 au 6 oct	Friand au fromage Poulet frites Mousse au chocolat	Salade Strasbourgeoise Emincé de dinde au curry Haricots verts Yaourt « Flamby »	Tarte aux poireaux Saumonette Sauce moutarde Cœur de blé Salade de fruits	Beignets de choux fleur Omelette au fromage Salade Compote et spéculos	Salade de tomates et cervelas Poisson de la criée Sauce Hollandaise Julienne de légumes Pomme
du 9 au 13 oct	Mousse de foie Cordon bleu Purée de carottes Crème au caramel	Salade/Mimolette/Croutons Rougail de saucisses Riz Choux à la vanille	Velouté de tomates Rôti de porc froid Purée de pommes de terre « Liégeois » au chocolat	Carottes râpées Crousti fromage Petits pois Glace à la vanille et coulis au caramel	Betteraves aux pommes Pâtes au saumon Fromage « Fraidou » Raisin blanc
du 16 au 20 oct	Salade mêlée (Maïs/Thon/Pépinettes) Nuggets de poulet Brocolis à la crème d'ail et persil Yaourt aromatisé	Samoussa aux légumes Lasagne à la bolognaise Compote pommes/bananes	Maquereaux à la moutarde Steak haché Coquillettes Gâteau basque	Concombres à la crème Boulettes végétales à la sauce tomate Semoule Yaourt nature sucré Bio	Salade Marco Polo Sauté de porc Sauce moutarde à l'ancienne Pommes noisettes Ile flottante
VACANCES SCOLAIRES					

Les menus pourront subir des variations liées aux approvisionnements. Merci de votre compréhension.



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

LEGENDE

Lait et produits laitiers

Viande, poisson, œuf

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Féculents

Corps gras

Produits sucrés

Boissons

Sauces

Menu végétarien