

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Ces informations ne sont données qu'à titre indicatif, des modifications pouvant intervenir.

SEMAINE DU 4 AU 8 NOVEMBRE 2024

	LUNDI 4	MARDI 5	JEUDI 7	VENDREDI 8
ENTRÉE	CELERI REMOULADE AUX NOIX	SALADE MARCO POLO 	POTAGE POTIMARRON  	SALADE VENDEENNE
PLAT	PAUPIETTE DE VEAU	ESCALOPE VIENNOISE 	NUGGETS AUX FLOCONS D'AVOINE ET LENTILLES ROSES 	ENCORNETS A LA CRETOISE
LÉGUMES	MOUSSELINE DE CAROTTES AU CURCUMA 	HARICOTS VERTS A L'AIL	SALADE	RIZ PILAF
FROMAGE		CAMENBERT	EMMENTAL	
DESSERT	FROMAGE BLANC 	SALADE DE FRUIT D'AUTOMNE	BANANE	YAOURT NATURE

SEMAINE DU 12 AU 15 NOVEMBRE

	LUNDI 11	MARDI 12	JEUDI 14	VENDREDI 15
ENTRÉE		POTAGE TOMATES VERMICELLE	WRAPP CRUDITES	SALADE CESAR
PLAT		CHIPOLATAS BIO 	CURRY DE QUINOA	BLANQUETTE DE POISSON
LÉGUMES		GRATIN DE CHOUX FLEURS 	POIS CHICHE ET PATATE DOUCE	SEMOULE COUSCOUS
FROMAGE		BRIE	EMMENTAL	FROMAGE PORTION
DESSERT		ANANAS AU SIROP	COMPOTE DE POMMES BIO 	GATEAU AUX FRUITS

Toutes nos viandes sont d'origine française



Produits locaux



Haute Valeur Environnementale



Agriculture biologique



Viande française



Label Bleu-Blanc-Coeur

Nos producteurs locaux :

LA FERME BLUTEAU (légumes secs, PDT et porc) 
 LA FERME DE LA VAIQUERIE (charcuterie artisanale issue de porc fermier, porc) 
 LA FERME DE LA ROCHETTE (yaourt aux fruits ou nature, lait et fromage blanc) 
 LA FERME DES MURIERS (pomme de terre, légumes de saison) 
 LA PLUME AU VENT (huile, pâtes et farine) 