



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

RESTAURANT SCOLAIRE Nieul-Le-Dolent

MENUS DU 31 / 08 au 25 / 09 2020

NB : les menus peuvent parfois être modifiés en fonction des livraisons ou des besoins de service.

	Semaine du 31 au 4 septembre	Semaine du 7 au 11 septembre	Semaine du 14 au 18 septembre	Semaine du 21 au 25 septembre	Semaine du 28 au 30 septembre
LUNDI		Melon L Petit brun de veau emmental Frites ketchup Panna cotta aux fruits rouges	Cœufs durs mimosas Hachis Parmentier de légumes Salade verte L entremet caramel	Concombre L vinaigrette Cordon bleu * Macaronis sauce napolitaine Fraise au sucre L	Betteraves aux pommes L Couscous de légumes semoule Mousse au chocolat
MARDI	Betteraves au gouda Poulet rôti VF Piperade de légumes basquaise Fraise au sucre L	Pâté de campagne PF * Filet de merlu ML au beurre blanc Brocolis Quetsches L	Tomates mozzarella L Paupiette de lapin à la moutarde Chou-fleur banane	Crème de légumes d'automne Saumonette à la provençales Mousseline de potiron Yaourt fermier citron L	Salade de lentilles L aux dés de jambon* PF Blanquette de dinde VF à l'ancienne Duo de haricots nectarine
MERCREDI	Melon L Galette boulgour pois chiche emmental Méli-mélo de salade L Bâtonnet de glace	Chou rouge L au comté Filet de saumon à l'oseille Riz pilaf Camembert Raisin blanc L	Cervelas ravigote PF * Aiguillette de poulet pané VF Gratin de courgettes pomme de terre L Petit suisse aux fruits	Pamplemousse au sucre Tresse feuilletée emmental Salade de mâche L à la vinaigrette au miel Semoule chocolat	Salade cocktail Poisson meunière Blé épicés Carré frais Poire L
JEUDI	Taboulé à l'orientale Roti de porc sauce poivrons PF * Haricots beurre Nectarine jaune	Cèleri rémoulade Colombo de dinde VF * Duo de carottes L Yaourt nature	Coleslow L Brochette de dinde aux herbes VF Mogettes L Arlequin de fruits	Carottes râpées L Sauté de porc PF * à l'estragon Poêler bretonne Crème brûlée	
VENDREDI	radis beurre L brandade de morue mesclun de salade L donuts jus de raisin	Salade d'haricots verts surimi Escalope de blé végétal Petits pois Sundae vanille fraise	Rosette beurre PF * Lieu noir safrané ML Epinards à la crème Fromage blanc fermier L	macédoine de légumes estouffade de bœuf VBF pomme vapeur L pêche blanche plate	

Le restaurant scolaire propose des repas équilibrés :

- Légumes et fruits / Féculents / Viande ou poisson ou œuf / Produits laitiers
- Les repas sont cuisinés en respectant le goût des aliments
- La commission menus à fait le choix de ne proposer que de **la viande bovine française et des viandes locales**

Appellation : - VBF : Viande Bovine Française – PF : Porc Français - VF : Volaille Française – ML : Marée Locale - L : légumes et fruits locaux

*recette à base de porc

Thème du mois : L'AUTOMNE

