



























































Au menu des restaurants scolaires



Du 10 au 14 octobre 2022	<p>Lundi 10 octobre</p> <p> Carotte cuite au cumin</p> <p>Saumon sauce rougail <i>(Pêché en Atlantique Nord Est simple congélation)</i></p> <p> Riz safrané</p> <p>Fromage </p> <p>Salade d'orange avec sa sauce chocolat maison </p>	<p>Mardi 11 octobre</p> <p> Concombre emmental <i>(Vendée 85)</i></p> <p> Pennés aux brocolis bio</p> <p>Sauce Boursin </p> <p>Crème pistache maison </p>	<p>Jeudi 13 octobre</p> <p> Chou-fleur bio sauce curry</p> <p>Pintade rôtie au citron confis <i>(Origine France)</i></p> <p>Courgettes jaunes gratinées</p> <p>Yaourt à boire et son biscuit</p> <p> Pomme golden </p>	<p>Vendredi 14 octobre</p> <p>Chou rouge vinaigrette</p> <p> Sauté de veau aux oignons confits <i>(Veau élevé sous la mère en plein air, Parc Marais Poitevin)</i></p> <p>Ecrasé de pomme de terre vitelotte </p> <p>Fromage</p> <p>Raisin noir</p>
Du 17 au 21 octobre 2022	<p>Lundi 17 octobre</p> <p>Taboulé maison </p> <p>Rôti de porc au jus <i>(Porc fermier de Vendée élevé en plein air, alimentation graine de lin BBC)</i></p> <p> Carotte bio vichy </p> <p>Comté </p> <p>Fruit</p>	<p>Mardi 18 octobre</p> <p> Salade de lentilles bio</p> <p>Risotto butternut et gorgonzola</p> <p> Salade verte</p> <p>Pomme cuite et crème anglaise</p>	<p>Jeudi 20 octobre</p> <p>Salade de betterave crue emmental</p> <p> Blanquette de poisson <i>(Pêché en Atlantique Nord Est simple congélation)</i></p> <p>Jardinière de légumes</p> <p> Yaourt aromatisé</p> <p>Biscuit</p>	<p>Vendredi 21 octobre</p> <p>Burger party :</p> <p> </p> <p>Burger + frites <i>(Bœuf Charolais label rouge)</i></p> <p>Flan pistache maison </p> <p></p>
Du 07 au 11 novembre 2022	<p>Lundi 07 novembre</p> <p>Radis beurre </p> <p>Mijoté de veau marengo <i>(Veau élevé sous la mère en plein air, Parc Marais Poitevin)</i></p> <p>Pâtes bio  <i>(Ferme du Lorient)</i></p> <p>Yaourt bio à la vanille </p>	<p>Mardi 08 novembre</p> <p>Cake maison surimi curry </p> <p>Tajine de cabillaud <i>(Pêché en Atlantique Nord Est simple congélation)</i></p> <p>Petits légumes de saison</p> <p>St Paulin</p> <p>Fruit </p>	<p>Jeudi 10 novembre</p> <p> Potage de légumes bio <i>(Légumes bio Adapei aria 85)</i> </p> <p>Farci de chou vert à la crème <i>(Farce : Porc fermier de Vendée élevé en plein air, alimentation graine de lin BBC)</i></p> <p>1 petit-suisse </p> <p>Fruit </p>	<p>Vendredi 11 novembre</p> <p>FÉRIÉ</p> <p></p>
Du 14 au 18 novembre 2022	<p>Lundi 14 novembre</p> <p> Salade verte</p> <p>Saucisse au four <i>(Porc fermier de Vendée élevé en plein air, alimentation graine de lin BBC)</i></p> <p>Pomme de terre aux herbes</p> <p>Fruits </p>	<p>Mardi 15 novembre</p> <p>Céleri rémoulade </p> <p>Cocotte de dinde au miel et pommes <i>(85 alimentation graine de lin riche en Oméga 3)</i></p> <p>Haricots verts bio </p> <p>Fromage blanc </p>	<p>Jeudi 17 novembre</p> <p> Velouté de petits pois bio</p> <p> Crumble salé au parmesan et potimarron</p> <p>Tome blanche</p> <p>Fruit</p>	<p>Vendredi 18 novembre</p> <p>Carottes râpées</p> <p> Saumon douceur d'ail <i>(Pêché en Atlantique Nord Est simple congélation)</i></p> <p>Fondue de poireau</p> <p> Riz au lait maison </p> <p>Coulis de caramel au beurre salé maison</p>
Du 21 au 25 novembre 2022	<p>Lundi 21 novembre</p> <p> Duo de choux</p> <p>Œufs à la florentine sur lit d'épinards bio à la crème  <i>(Œufs Français)</i></p> <p> Viennois vanille</p>	<p>Mardi 22 novembre</p> <p>Rillettes de sardine fromagère Maison </p> <p>Civet de bœuf aux champignons <i>(Bœuf Label rouge race Charolais)</i></p> <p>Gratin de courgettes bio </p> <p>Salade de fruit frais </p>	<p>Jeudi 24 novembre</p> <p> Salade verte</p> <p>Parmentier de cabillaud <i>(Pêché en Atlantique Nord Est simple congélation)</i></p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Brioche perdue maison </p>	<p>Vendredi 25 novembre</p> <p>Salade de lentille corail à la féta</p> <p> Gratin de pâtes aux champignons et edam</p> <p>Vache qui rit bio </p> <p>Fruit </p>