



Au menu des restaurants scolaires



| | | | | |
|--|--|--|---|--|
| Du 23 au 27 novembre 2020 | Lundi 23 novembre Salade de mâche et émietté d'oeufs Gratin de sarrasin et choux fleurs au parmesan Fromage blanc fruité | Mardi 24 novembre Taboulé d'hiver Sauté d'agneau miel et marrons (Pays de la Loire - agneau dans le gigot) Pôlée de potimarron Vache qui rit Fruit | Jeudi 26 novembre Friand maison au fromage Dos de colin au four (Pêché en Bretagne et/ou Pays-de-la-Loire) Julienne de légumes Fruit | Vendredi 27 novembre Betteraves râpées Paupiette de dinde aux champignons (Dinde 85, alimentation graine de lin riche en Oméga 3) Duo de courgettes et pommes de terre rissolées Yaourt à boire |
| | Lundi 30 novembre au 4 déc. 2020 Salade verte Cassoulet maison (Parc fermier de Vendée, label rouge) Yaourt bio vanille | Mardi 1^{er} décembre Salade de blé maïs Canard grillé (Pays de la Loire) Épinards à la crème Saint Paulin Fruit | Jeudi 3 décembre Salade de pommes de terre Tartine de houmous au potiron Babybel bio Fruit | Vendredi 4 décembre Carottes râpées emmental Thon à la bolognaise Spaghettis Mousse au chocolat |
| | Lundi 7 décembre Macédoine vinaigrette Sauté de veau à la tomate (Pays de la Loire - Veau dans la noix et la sous noix) Haricots beurre Port salut Fruit | Mardi 8 décembre Choux fleurs et maïs en salade Rougails poulet (Poulet élevage 85, alimentation graine de lin riche en Oméga 3) Riz pilaf Petits suisse nature | Jeudi 10 décembre Potage de légumes maison Blanquette de poisson aux carottes (Pêché Atlantique Nord-Est, simple congélation) Leerdamer Fruit | Vendredi 11 décembre Radis beurre Tajine de courgettes et patate douce Semoule Yaourt aux fruits mixés |
| | Lundi 14 décembre Jeunes pousses d'épinards vinaigrette aux noix Poisson meunière (Filet de colin, panure - 15% de MG) Haricots verts Riz au lait maison | Mardi 15 décembre Potage de légumes maison Quiche aux poireaux et au millet Boursin Fruit | Jeudi 17 décembre Salade de choux lardons et emmental Goulsch de boeuf (Pays de la Loire - Parc de Brière) Panais gratinés Fromage blanc vanillé | Vendredi 18 décembre Repas de Noël |
| Lundi 4 janvier Céleri rémoulade et mimolette Blaff de poisson (Pêché Atlantique Nord-Est, simple congélation) Riz Flan caramel | Mardi 5 janvier Potage de vermicelles maison Pot au feu et ses légumes (Pays de la Loire - Parc de Brière) Kiri crème Fruit | Jeudi 7 janvier Râpé de potiron Sauté de poulet crème de moutarde à l'ancienne (Poulet élevage 85, alimentation graine de lin riche en Oméga 3) Duo de haricots Galette des rois Crème anglaise maison | Vendredi 8 janvier Cœur de laitue, haricots rouges et croutons Patate grâlée Yaourt bio nature | |

NUTRI-INFO

- Ces menus respectent le PNNS (Plan National Nutrition Santé) conformément aux obligations (décret 2011-1227 du 30/09/2011) du GEMRCN
- La Cuisine Centrale Municipale peut être amenée à modifier ces menus en fonction des approvisionnements
- Propositions faites par les enfants d'une des écoles publiques de la Ville (école différente à chaque nouveau plan alimentaire)
- Chaque jour : pain bio fabriqué à partir de farine type 80
- **Les origines de nos produits :** Porc (fermier de Vendée Label rouge), Bœuf (Parc naturel régional de Brière, Pays-de-la-Loire), Poulet et Dinde (Bleu-Blanc-Cœur), tous nos poissons (frais ou simple congélation), Agneau et Veau (origine Pays-de-la-Loire)
- **Les allergènes présents dans certaines de nos préparations :**

