



Au menu des restaurants scolaires



Du 13 au 17 janvier 2020	Lundi 13 janvier Salade de mâche Emmental Rôti de porc au jus (Porc fermier de Vendée - Label Rouge) Lentilles Crème bio à la vanille	Mardi 14 janvier Taboulé Bœuf aux carottes (Pays-de-la-Loire, Parc de Brière) Vache qui rit Fruit	Jeudi 16 janvier MENU Végétarien Betteraves râpées Quiche au potimarron et aux champignons Riz au lait maison	Vendredi 17 janvier Salade Coleslaw Cabillaud ail et fines herbes (Pêché Atlantique Nord-Est, simple congélation) Pommes de terre dorées Camembert Fruit	
	Du 20 au 24 janvier 2020	Lundi 20 janvier Cervelas ciboulette Poulet rôti (Poulet élevage 85, alimentation graine de lin riche en Oméga 3) Gratin de panais Kiri crème Fruit	Mardi 21 janvier Carottes vinaigrette Blanquette de poisson (Pêché Atlantique Nord-Est, simple congélation) Riz Yaourt aux fruits mixés	Jeudi 23 janvier MENU Végétarien Hachis parmentier (Pays-de-la-Loire, Parc de Brière) Salade verte Petit suisse nature	Vendredi 24 janvier MENU Végétarien Salade de lentilles Crumble de légumes Cheesecake maison Clémentine
	Du 27 au 31 janvier 2020	Lundi 27 janvier Salade de pommes de terre mimolette Filet de cabillaud aux champignons (Pêché Atlantique Nord-Est, simple congélation) Julienne de légumes Banane	Mardi 28 janvier Potage au vermicelle Pot au feu et ses légumes (Pays-de-la-Loire, Parc de Brière) Saint-Paulin Fruit	Jeudi 30 janvier MENU Végétarien Salade mexicaine Gnocchi à la tomate Chanteneige Fruit	Vendredi 31 janvier C'est la Chandeleur Galette Complète Salade verte Crêpe au nutella
	Du 3 au 7 février 2020	Lundi 3 février Salade de petits pois Dinde à la moutarde (Dinde 85, alimentation graine de lin riche en Oméga 3) Semoule Fol épi Fruit	Mardi 4 février Salade d'endives Poisson meunière (Filet de colin, panure - de 10 % MG) Haricots verts Fromage blanc nature	Jeudi 6 février Velouté de légumes Veau Marengo (Pays-de-la-Loire, noix et sous noix de Veau) Trio de légumes Boursin ail et fines herbes Fruit	Vendredi 7 février MENU Végétarien Radis / Beurre Pizza de polenta au chèvre, emmental et basilic Gâteau au citron maison
Du 10 au 14 février 2020	Lundi 10 février Céleri rémoulade Bœuf aux oignons (Pays-de-la-Loire, Parc de Brière) Carottes Yaourt à la vanille	Mardi 11 février MENU Végétarien Brocolis à l'huile de colza bio Spaghettis végébolos Gruyère râpé Yaourt à boire Fruit	Jeudi 13 février Salade de riz Poisson frais (Pêché en Bretagne et/ou Pays-de-la-Loire) Épinards à la crème Babybel Fruit	Vendredi 14 février Raclette partie Poire au chocolat maison Salade verte	

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** :

