



# Au menu des restaurants scolaires



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

