

# RESTAURANT SCOLAIRE DE NIEUL LE DOLENT

## MENUS DE NOVEMBRE 2018

Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09
Céleri rémoulade Cordon bleu Coquillettes Sauce tomate Banane	Paté de foie Lieu noir <b>ML</b> Sauce cerfeuil Mousseline de potiron Yaourt fermier <b>bio</b>	Filet de harengs Pomme de terre Poulet rôti <b>VF</b> Ratatouille Camembert Fruit de saison	Macédoine de légumes Saucisse de porc fermier <b>PF</b> Mogettes <b>L</b> Entremet praliné	Potagère de légumes au Kiri <b>L</b> Blanquette de Dinde à l'ancienne <b>VL</b> Haricots beurre Petit pot de glace vanille fraise
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Coleslaw <b>L</b> Steak haché <b>VBF</b> Frites - ketchup Compote tous fruits	Tomates mozzarella Boeuf mode <b>VBF</b> Carottes vichy Fromage blanc fermier <b>Bio</b>	Cervelas ravigotte Gratin de pomme de terre poireau et jambon Petit suisse aux fruits	Taboulé à l'orientale Sauté de poulet chasseur <b>VF</b> Purée de panais <b>L</b> Fruits de saison	Salade de lentilles aux dés de jambon <b>L</b> Merlu au beurre safrané <b>ML</b> Brocolis Entremet caramel
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Salade vendéenne <b>L</b> Couscous d'agneau Semoule Poire Belle Hélène	Riz niçois Poissonnette panée Epinard à la crème Brie Clémentine	Filet de maquereaux à la moutarde Lasagne bolognaise maison Salade de mâche <b>L</b> Tartare fines herbes Fruit de saison	Carottes râpées au cumin et comté <b>L</b> Paupiette de lapin Haricots verts Riz au lait	Soupe à l'oignon Croûtons et gruyère Sauté de veau marenge <b>VBF</b> Petits pois Yaourt aromatisé
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Chou rouge Côte de porc charcutière <b>PF</b> Pommes rissolées Ananas frais	Salade du pêcheur Omelette au fromage Salade verte <b>L</b> Liégeois chocolat	Velouté de tomate vermicelles Filet de Hoki Sauce crevettes Pomme vapeur <b>L</b> Clémentine	Betteraves aux pommes <b>bio</b> Quiche lorraine Salade de mâche au miel <b>L</b> Gâteau de Millet <b>L</b>	Velouté de potiron Aile de raie au beurre citronnée Blé à l'espagnol Yaourt bulgy

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

Validé en Commission Menus en date du 24/09/2018

**Thème du mois : l'Automne**