



RESTAURANT SCOLAIRE
12 rue De Lattre de Tassigny – 85190 VENANSAULT
Tél : 02.51.07.31.55
Mail : cantine.scolaire-venansault@wanadoo.fr



Les **absences** ou les **présences occasionnelles** des enfants sont à signaler au restaurant scolaire avant 9h ou dès que possible 48h à l'avance.

Lundi 25.02.2019	Mardi 26.02.2019	Mercredi 27.02.2019	Jeudi 28.02.2019	Vendredi 01.03.2019
Salade PDT, thon	Radis - Beurre	Betteraves rouges vinaigrette	Pâtes torti, thon, œuf, olives	Velouté de butternut
Paupiettes de veau	Jambon grill	Lasagne maison	Escalope de dinde panée à l'italienne	Filet colin meunière
Petits pois -carottes	Frites	salade	Gratin blettes	Ebly
Cantadou	Salade	Edam	Petit suisse	Vache qui rit
Clémentine	Yaourt sucré	Crème chocolat	Kiwi	Flan vanille nappé de caramel
04.03.2019	05.03.2019 Repas à l'envers	06.03.2019	07.03.2019	08.03.2019
Céleri remoulade	Beignets au chocolat	Salade riz, thon, œufs, maïs	Flamenkueche gratinée	Carottes rapées-pommes
Rougaille - saucisses	Petit Filou	Blanquette de veau	Emincé poulet (1 ^{er} service) Haut de cuisse poulet (2 ^{ème} service)	Poisson frais selon arrivage
(riz)	Salade Mardi Gras	Flan de carottes au curry	Haricots verts	Pommes vapeur beurre persillé
Tomme blanche à la coupe	Pâtes à la bolognaise	Salade	Mimolette	Salade
Poire	Duo Choux, jambon, comté, ciboulette	Fromage blanc – Galette St Michel	Clémentine / orange	Yaourt aromatisé
11.03.2019	12.03.2019	13.03.2019	14.03.2019	15.03.2019
Betteraves rouges	Pizza - Salade	Salade strasbourgeoise	Velouté de courges	Salade piémontaise
Emincé de boeuf	Chipolatas, merguez	Œufs florentine	Croque baby fromage	Cordon bleu
Potatoes	Brocolis -PDT	Epinard	Riz pilaf	CarottesVichy
St Paulin	Kiri	Chanteneige	Buche du pilat à la coupe	Salade
Fruit de saison	Flan pâtissier	Banane	Crème anglaise- Brownies	Yaourt BIO
18.03.2019	19.03.2019	20.03.2019	21.03.2019	22.03.2019
Taboulé oriental		Croissant jambon	Saucisson sec - cornichons	Velouté poireaux, carottes, pdt
Tempe de porc	Paëlla (riz, fruit de mer, poulet, chorizo)	Escalope milanaise	Poisson frais selon arrivage	Steack (1er serv.) Hamburger maison (2ème serv.)
Poêlé forestière	Emmental	Salsifis	Haricots beurre	Frites
Gouda	Compote de pomme - fraise	Velouté fruit	Cantafrais	Petit Filou coque
Salade de fruit	Cigarettes russes		Eclair au chocolat	Pomme
25.03.2019	26.03.2019	27.03.2019	28.03.2019	29.03.2019
Macédoine de légumes	Salade PDT, thon	Pamplemousse	Salade coleslow (carottes, céleri)	Riz niçois au thon mais, oeufs, haricot
Blanquette de dinde	Boulettes d'agenau	Bœuf bourguignon	Araignée de porc	Poisson frais selon arrivage
Coquillettes	Ratatouille maison	Riz	Beignets de choux-fleur	Purée de carottes
Brie à la coupe	Petit Suisse	Camembert	Salade	Tartare
Cocktail de fruit au sirop	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Iles flottantes	Tarte aux pommes
01.04.2019	02.04.2019	03.04.2019	04.04.2019	05.04.2019
Pizza	Betteraves rouges	Salade de pâtes 3 couleurs	Velouté de légumes	Carottes rapées
Sauté de dinde marengo	Jambon	Nugget's de poulet	Poisson frais selon arrivage	Emincé de Boeuf
Petits pois	Mogettes	Carottes vichy	Riz	Pommes noisette
St Paulin à la coupe	Samos	Laitage aromatisé	Salade	Port salut - Salade
Banane	Salade de fruits nappés de chocolat chaud (animation fournisseur)	Kiwi	Fromage blanc sucré BIO	Compote pommes-poires
	Légumes, Fruits crus / cuits	Féculents	Viandes, poissons, oeufs	Plat complet
	Produits laitiers	Sucrierie	Matières grasses	

Les repas sont servis et salés modérément afin de ne pas dénaturer le goût des aliments et pour la santé des enfants.

Menus validés en commission menu en date du 28.01.2019 en suivant les normes du GEMRCN suite au décret du 02/10/2011 sur la restauration collective.

La Direction se réserve le droit de modifier les menus en fonction des commandes et livraisons



Issu de l'agriculture biologique



Viande d'origine française

Les Plats sont élaborés et cuisinés sur place

Menu à 5 composantes

