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.**

Menu du 23/04/2019 au 05/07/2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
22.04.2019	23.04.2019	24.04.2019	25.04.2019	26.04.2019
	Radis - Beurre	Croissant au jambon	Carottes râpées	Salade choux aux raisins
	Jambon braisé sauce échalote	Emincé de dinde au curry	Cassoulet maison (mogettes, saucisses)	Filet meunière frais
	Beignets de choux fleur	Courgettes gratinées	Salade	Pommes vapeur à la crème fraiche et ciboulette
	Fromage	Port salut	Camembert	Fromage
	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Paris-Brest
29.04.2019	30.04.2019	01.05.2019	02.05.2019	03.05.2019
Céleri remoulade	Croq'monsieur		Toast thon, St-Moret, ciboulette	Saucisson sec – cornichons
Sauté de porc	Œufs florentine		Paupiettes de veau crème champignon	Poisson frais
Pommes sautées	Epinards		Brocolis – Pdt	Riz pilaf
Saint-Nectaire	Chanteneige		Fromage blanc BIO sucré	Petit Suisse
Compote de pomme-poire	Éclair au chocolat		Madeleine	Kiwi
06.05.2019	07.05.2019	08.05.2019	09.05.2019	10.05.2019
Betteraves / pommes vinaigrette	Salade Pdt-thon		Salade de pâtes 3 couleurs	Concombres
Petit salé	Aiguillettes de poulets préfrits		Steack haché	Couscous maison (merguez, boeuf, légumes)
Lentilles	Carottes vichy		Petits pois - carottes	Semoule
Brie à la coupe	Salade		Fromage	Saint Nectaire
Pomme	Velouté aux fruits		Fruit de saison	Poire
13.05.2019	14.05.2019	15.05.2019	16.05.2019	17.05.2019
Taboulé oriental	Salade verte, edam, gouda	Salade coleslow	Pizza royale	Salade tomate, dès gruyère
Cordon bleu	Emincé de poulet (1er service) Haut de cuisse (2ème service)	Bouchée à la reine	Sauté de veau Marengo	Poisson frais sauce crème citron
Julienne de légumes frais	Frites	Riz	Haricots verts	Boulgour, quinoa aux petits légumes
Bûche du Pilat		Fromage	Fromage	Edam
Kiwi	Iles flottantes – cigarettes russes	Fruit de saison	Patisserie	Pomme
20.05.2019	21.05.2019	22.05.2019	23.05.2019	24.05.2019
Mousse de foie - cornichons	Macédoine de légumes	Flamencküche	Salade de pâtes, dès de volaille, maïs	Melon - beurre
Steack haché	Poulet basquaise	Omelette aux fines herbes	Poisson frais	Sauté de porc à la provençale
Petits pois à la paysanne	Pâtes	Gratin de choux fleur/pdt	Purée de légumes	Flageolets
Petit suisse	Gouda	Fromage blanc	Petit Suisse	Salade
Poire	Donut's	Fruit de saison	Flan caramel	Yaourt sucré BIO
27.05.2019 5	28.05.2019	29.05.2019	3005.2019	31.05.2019
Duo carotte – céleri	Jambon blanc - cornichons	Cervelas vinaigrette		
Chipolatas, merguez	Sauté de veau aux olives	Pâtes à la carbonara		
Frites	Printanière de légumes	Salade		
Salade	Saint Moret	Cantafrais		
Laitage	Fondant au chocolat	Fruit de saison		
03.06.2019	04.06.2019	05.06.2019	06.06.2019	07.06.2019
Salade piémontaise	Betteraves rouges	Melon - beurre	Crêpes au fromage	Concombres à la crème
Boulette agneau à la tomate	Jambon grill	Emincé de Boeuf	Escalope de dinde milanaise	Poisson frais
Carottes vichy	Mogettes	Pommes noisette	Ratatouille maison	Purée de pdt
Salade	Port salut	Salade	Petit Filou	Fromage
Velouté aux fruits	Fruit de saison	Poire chocolat vermicelle	Salade de fruits	Flan pâtissier
10.06.2019	11.06.2019	12.06.2019	13.06.2019	14.06.2019
	Macédoine de légumes	Salade pdt- thon	Friand au fromage	Salade choux, lardon, emmenta
	Blanquette de dinde	Tempe de porc	Steack haché	Poisson frais selon arrivage
	Coquillettes	Carottes vichy	Brocolis /pdt	Riz
	Brie à la coupe	Petit suisse	Camembert	Fromage
	Cocktail de fruit au sirop	Pomme	Glace	Crème dessert vanille

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.**

Menu du 23/04/2019 au 05/07/2019

17.06.2019	18.06.2019	19.06.2019	20.06.2019	21.06.2019
Céleri remoulade	Boulgour, riz maïs, thon	Salade verte, tomate, mimolette	Cervelas - cornichons	Salade pdt, saucisse strasbourg
Sauté de boeuf	Emincé de volaille	Saucisse fumée	Paupiette de veau	Filet meunière
Frites	Courgettes gratinées à la crème	Lentilles	Purée de carottes	Poêlée de legumes frais du chef
Salade	Fromage	Petit suisse	Fromage	Petit Suisse
Glace	Fruit de saison	Pâtisserie	Fruit de saison	Fruit de saison
24.06.2019	**25.06.2019**	**26.06.2019**	**27.06.2019**	**28.06.2019**
Betteraves rouges vinaigrette	Choux blanc - emmental	Quiche lorraine	Taboulé oriental	Melon - Beurre
Timbales de pâtes au jambon et gruyère râpé	Merguez, chipolatas	Œufs florentine	Poisson frais	Bouchées au jambon
Salade	Pommes rissollées	Epinards	Brocolis	Riz
Samos	Fromage	Laitage	Fromage	Salade
Crème dessert vanille	Compote pommes/banane	Pomme	Mousse au chocolat	Laitage
01.07.2019	**02.07.2019**	**03.07.2019**	**04.07.2019**	**05.07.2019**
Pastèque	Rillettes - cornichons	Salade de pâtes	Salade tomates / feta vinaigrette	Salade piémontaise (pdt, jambon, tomate, œuf, cornichons)
Tempe de porc moutarde à l'ancienne	Escalope de dinde milanaise	Blanquette de veau	Steak haché	Poisson frais
Flageolets	Ratatouille maison	Duo de brocolis-choux-fleur	Frites	Haricots beurre
Salade	Petit Filou	Camembert	Fromage	Fromage
Laitage	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Glace	Fruit de saison

Plat complet	Légumes, Fruits crus / cuits	Féculents	Viandes, poissons, oeufs
	Produits laitiers	Sucrerie	Matières grasses

Menus validés en commission menu en date du 17/06/2019 en suivant les normes du GEMRCN
(groupe d'étude des marchés restauration collective et nutrition)
La Direction se réserve le droit de modifier les menus en fonction des commandes

La viande est d'origine française

Court Circuit Producteurs locaux & bio

Poisson frais : Vives eaux – Les Sables d'olonnes
Produits laitiers Bio : le Gaec de la Futaie - La Chaize le Vicomte
Bœuf : Vendée Loire Viande
Pain : Boulangeries locales de Venansault
Melon : Melon Celest - Sainte-Gemme-la-Plaine
Fruits frais : (pommes, kiwi) Les Fruits de la Terre - Mouilleron le captif
Produits laitiers Bio : le Gaec de la Futaie - La Chaize le Vicomte
Fruits et légumes frais : DEVAUD La Roche sur Yon (se fournit auprès de producteurs locaux et BIO)