

## RESTAURANT SCOLAIRE

12 rue De Lattre de Tassigny – 85190 VENANSault

Tél : 02.51.07.31.55

Mail : cantine.scolaire-venansault@wanadoo.fr



Les présences occasionnelles (48h à l'avance)

ou

les absences (enfants malades avant 9h)

sont à signaler via

le PORTAIL CITOYEN.

## Menu du 06/01/2019 au 28/02/2020

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

06.01.2020	07.01.2020	08.01.2020	9.01.2020	10.01.2020
Radis <b>beurre</b>	<b>Salade de perles carnaval</b> (pâtes perles, thon, tomate vinaigrette, basilic, maïs, salade verte)	<b>Houmous de lentilles à tartiner</b> (lentille corail, ail, jus citron, persil, épices houmous)	<b>Velouté aux 9 légumes</b> (poireau, navet, céleri branche, carotte, courgette, potimarron, chou frisé vert, pdt, oignon)	<b>Taboulé semoule BIO</b>
<b>Boeuf carotte</b>	<b>Rôti de porc</b>	<b>Couscous végétarien</b> (courgette, navet, poivron, oignon, pois chiche, céleri branche, carotte)	<b>Paupiettes de veau</b>	<b>Poisson frais beurre blanc</b>
<b>Blé BIO a la tomate et champignon</b>	<b>Gratin de blettes</b>	<b>Semoule BIO</b>	<b>Pommes rissolées</b>	<b>Haricots beurre</b>
<b>Tomme blanche</b>	<b>Vache qui rit</b>	<b>Samos</b>	<b>Petit Filou coque</b>	<b>Fromage</b>
<b>Galette des rois</b>	<b>Mandarine</b>	<b>Mousse chocolat</b>	<b>Pommes</b>	<b>Entremet vanille</b>
13.01.2020	14.01.2020	15.01.2020	16.01.2020	17.01.2020
Betteraves rouges	<b>Salade Marco Polo</b> (pâtes, surimi, sauce cocktail)	<b>Salade de choux</b>	<b>Rillettes de porc</b> - <b>Cornichons</b>	<b>Salade indienne</b> (riz thaï ½ complet, lentilles corail, poireau, carotte, chou chinois, raisin sec)
Blanquette de veau	<b>Escalope dinde panée à l'italienne</b>	<b>Poitrine fumée</b>	<b>Filets de colin meunière</b>	<b>Lasagnes de legumes</b>
Frites	<b>Fondue de poireaux</b>	<b>Lentilles BIO</b>	<b>Petits pois- carottes-pdt</b>	<b>Salade</b>
Salade	<b>Vache qui rit</b>	<b>Fromage</b>	<b>Cantadou</b>	<b>St Paulin</b>
<b>Laitage fraise BIO</b>	<b>Kiwi</b>	<b>Entremets caramel beurre salé</b>	<b>Poire</b>	<b>Crème anglaise - biscuit</b>
20.01.2020	21.01.2020	22.01.2020	23.01.2020	24.01.2020 <b>Nouvel An Chinois</b>
Salade de pâtes (torsade, maïs, emmental, haricots verts)	<b>Salade d 'endive, pomme, noix, mimolette</b>	<b>Salade de riz BIO, olives, maïs, thon</b>	<b>Saucisson sec</b> / <b>cornichons</b>	<b>Salade mixte au chou chinois</b> (chou chinois, coquillette, courgette, ail, tomate)
Oeufs florentine	<b>Ravioli de boeuf</b>	<b>Emincé de poulet</b>	<b>Poisson frais</b>	<b>Porc au caramel</b>
Epinard		<b>Brocolis</b>	<b>Carottes Vichy-PDT</b>	<b>Riz cantonais BIO</b> (Riz, oeuf, pois, jambon dinde)
Samos	<b>Salade</b>	<b>Gruyère</b>	<b>Bûche du Pilat</b>	<b>Fromage Petit Suisse</b>
Clémentine	<b>Fromage blanc BIO</b>	<b>Orange</b>	<b>Compote pomme/poire</b>	<b>Gateau chinois aux pépites de chocolat</b>
27.01.2020	28.01.2020	29.01.2020	30.01.2020	31.01.2020 <b>Chandeleur</b>
Flamenküche	<b>Velouté de légumes</b> (pdt, carotte, butternut)	<b>Salade betteraves/pommes</b>	<b>Pâte de campagne</b> / <b>cornichon</b>	<b>Salade arlequin</b> (quinoa, haricot rouge, carotte, concombre, raisin sec, poivron)
Sauté de boeuf stroganoff	<b>Rougaille saucisses</b>	<b>Poulet basquaise</b>	<b>Poisson frais</b>	<b>Omelette au fromage</b>
Salsifis	<b>Riz BIO</b>	<b>Boulgour BIO pilaf</b>	<b>Haricots verts-pdt</b>	<b>Pommes grenailles</b>
Tomme blanche	<b>Salade</b>	<b>Gouda</b>	<b>Edam</b>	<b>Salade</b>
Pommes	<b>Yaourt brassé aux fruits</b>	<b>Banane</b>	<b>Kiwi</b>	<b>Crêpes chocolat</b>
03.02.2020	04.02.2020	05.02.2020	06.02.2020	07.02.2020
Taboulé	<b>Potage de légumes</b> (fenouil, carotte, cumin)	<b>Concombre a la vinaigrette</b>	<b>Salade coleslaw</b>	<b>Croissant jambon</b>
Emincé de boeuf	<b>Chili végétarien</b> (maïs,h rouge,carotte,oignon,courgette)	<b>Pâtes BIO à la carbonara</b>	<b>Emince de poulet (1<sup>er</sup> service)</b> <b>Haut de cuisse (2<sup>ème</sup> service)</b>	<b>Filet de colin meunière</b>
Clafoutis de poireaux	<b>Boulgour, quinoa</b>	<b>Salade</b>	<b>Pommes forestines</b>	<b>Brocolis</b>
Salade	<b>Brie à la coupe</b>	<b>Port salut</b>	<b>Petit Suisse sucré</b>	<b>Vache qui rit</b>
<b>Fromage blanc BIO</b>	<b>Clémentine</b>	<b>Salade de fruits</b>	<b>Moelleux a l'ananas</b>	<b>Liégeois chocolat</b>
10.02.2020	11.02.2020	12.02.2020	13.02.2020	14.02.2020
<b>Salade de museau</b> (pdt, museau, cervelas, échalote, vinaigrette)	<b>Radis ronds - beurre</b>	<b>Salade coleslaw (carottes -céleri)</b>	<b>Toast pain, thon, St-Moret , ciboulette</b>	<b>Carottes rapées</b>
Veau Marengo	<b>Paella maison</b> (poulet, chorizo, fruits de mer)	<b>Boulettes de soja</b> (tomate, soja, basilic)	<b>Steack haché</b>	<b>Poisson frais</b>
Carotte parisienne	<b>Riz BIO</b>	<b>Lentilles BIO</b>	<b>Jardinière de légumes</b>	<b>Pommes noisettes</b>
Petit Filou	<b>Camembert</b>	<b>Cantadou</b>	<b>Salade</b>	<b>Fromage ail et fines herbes</b>
Poire	<b>Velouté fruits</b>	<b>Pomme</b>	<b>Fromage blanc BIO</b>	<b>Muffin choco maison</b>

## RESTAURANT SCOLAIRE

12 rue De Lattre de Tassigny – 85190 VENANSault

Tél : 02.51.07.31.55

Mail : cantine.scolaire-venansault@wanadoo.fr



17.02.2018	18.02.2018	19.02.2018	20.02.2018 <u>végétarien</u>	21.02.2018
Macédoine de légumes	Tarte aux poireaux	Salade verte, dès jambon fromage	Duo de choux	Rillettes - cornichons
Lasagnes à la bolognaise	Emincé de poulet	Boulette d'agneau à la tomate	Nuggets végétales	Filet de merlan pané sauce tomate
Salade	Duo de haricots	Boulgour BIO pilaf 	Ratatouille / Riz 	Semoule BIO 
Six de savoie	Tartare	Petit filou	Bûche du pilat	Fromage
Pomme 	Yaourt aux fruits	Moeux chocolat	Banane	Entremets caramel beurre salé
24.02.2020	25.02.2020	26.02.2020 <u>végétarien</u>	27.02.2020	28.02.2020
Betterave rouge	Piémontaise	Duo carotte - céleri	Friand au fromage	Salade chinoise (choux, carottes oignons poulet)
Emincé de boeuf	Galette de Sarrazin jambon fromage	Hachis parmentier de légumes (carotte, h. rouge, fève, poivron, oignon)	Haut de cuisse de poulet	Filet de colin meunière
Flageolets	Haricots beurre	Salade	Poêlée de légumes	Beignet choux fleur
Salade	Brie à la coupe	Port salut	Salade	Vache qui rit
Yaourt brassé BIO 	Clémentine	Fruits au sirop	Crème dessert vanille	Rondelles de pomme en beignet

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 restaurant scolaire en date du 09/12/2019 en suivant les normes du GEMRCN (groupe d'étude des marchés restauration collective et nutrition) 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 - Viande d'origine française

