

RESTAURANT SCOLAIRE
12 rue de Lattre de Tassigny
85190 VENANSAULT

Mail: cantine@venansault.com
Tél : 02 51 07 31 55



Les **présences occasionnelles** (48h à l'avance)
ou **les absences** (**avant 9h**)
sont à signaler via le PORTAIL CITOYEN, par mail ou tél.

Réservation repas auprès du restaurant scolaire pendant les périodes scolaires

Réservation repas auprès du centre de loisirs pendant les petites et grandes vacances et les mercredis

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
03/11/2025	04/11/2025	05/11/2025	06/11/2025	07/11/2025
Piémontaise	Carottes râpées	Rillettes de sardine (St-Moret, ciboulette, échalote, citron)	Velouté de légumes (carottes, poireaux, céleri)	Céleri rémoulade
Boulettes d'agneau	Aiguillettes de poulet à la crème de chorizo	Porc au caramel	Chili végétarien	Encornet à l'armoricaine
Brocolis	Boulgour BIO	Haricots verts	Riz	Pommes Noisettes
Crème anglaise	Fromage	Fromage à la coupe	Fromage	Yaourt mixé
	Fruit de saison	Fruit de saison	Beignet chocolat	
10/11/2025	11/11/2025	12/11/2025	13/11/2025	14/11/2025
Œuf dur mayonnaise		Salade de pâtes (concombres, tomate, dés de brebis, olives noires, persil)	Radis beurre	Salade, boulgour, tomate, thon, maïs
Lasagne ricotta épinard		Emincé de poulet	Brandade de poisson	Jambon grillé
Salade verte		Petits pois-carottes	Purée de pdt	Poêlée de légumes
Fromage blanc		Fromage	Fromage	Yaourt nature sucré
		Fruit de saison	Fruit de saison	
17/11/2025	18/11/2025	19/11/2025	20/11/2025	21/11/2025
Taboulé oriental	Velouté de courges	Chou chinois jambon/emmental	Salade verte	Mousse de foie / cornichon
Sauté de porc au curry	Omelette emmental	Emincé de dinde à la crème champignon	Bœuf Bourguignon	Poisson
Purée de carottes	Risetti	Flageolets BIO	Frites	Haricots verts
Yaourt brassé	Fromage à la coupe	Fromage	Fromage	Entremet vanille
	Fruit de saison	Fruit de saison	Flamby	
24/11/2025	25/11/2025	26/11/2025	27/11/2025	28/11/2025
Friand au fromage	Salade verte	Dal de lentilles corail au lait de coco	Salade de blé BIO à la Provençale (tomate, poivron, thon, olives, œuf dur)	Velouté de courges
Tempe de porc à la provençale	Bœuf carotte	Pizza au fromage	Cordon bleu	Poisson
Petits pois	Beignets choux-fleurs	Salade verte	Carottes vichy	Semoule BIO
Fromage	Fromage à la coupe	Yaourt mixé	Fromage	Fromage
Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison	Mousse chocolat
01/12/2025	02/12/2025	03/12/2025	04/12/2025	05/12/2025
Salade verte	Potage vermicelle crouton	Coleslaw (carottes-céleri)	Pâté de campagne / cornichon	Salade cocotte (œuf, tomate, maïs, salade, vinaigrette)
Sauté de bœuf méditerranéen	Emincé de dinde	Rougaille saucisses	Poisson	Tortellini épinard ricotta à la tomate
Frites	Chou-fleur gratiné	Riz	Poêlée Gourmande	Salade verte
Fromage	Yaourt nature sucré	Fromage	Fromage blanc	Fromage
Fruit de saison		Fruit de saison		Œuf au lait
08/12/2025	09/12/2025	10/12/2025	11/12/2025	12/12/2025
Croque monsieur	Céleri rémoulade	Salade de pâtes (concombres, tomate, dés de brebis, olives noires, persil)	Coleslaw (carottes-chou blanc)	Salade à la Russe (macédoine, thon, mayonnaise)
Blanquette de dinde	Gratin dauphinois au reblochon	Sauté de veau marengo	Cassoulet (saucisse de Toulouse, saucisson ail)	Poisson
Brocolis		Ratatouille	Mogettes BIO	Boulgour BIO
Fromage	Petit suisse sucré	Fromage	Fromage	Yaourt mixé
Fruit de saison	Chausson aux pommes	Fruit de saison	Fruit de saison	
15/12/2025	16/12/2025	17/12/2025	18/12/2025	19/12/2025
Salade aux 2 Fromages (salade verte, mimolette, emmental, vinaigrette)	Taboulé oriental	Radis beurre	Salade de riz (œuf dur, maïs, tomate, poivron)	Salade verte
Steak haché (bœuf)	Poisson pané frais	Saucisse de Toulouse	Œuf florentine	Aiguillettes de poulet crème forestière
Pâtes	Carottes vichy	Lentilles	Epinard à la crème	Pommes Duchesse
Yaourt mixé	Fromage à la coupe	Fromage	Yaourt mixé	Fromage
	Fruit de saison	Compote pomme		Pâtisserie de Noël - papillotes

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 06/10/2025 en suivant les normes du GEMRCN
La Direction se réserve le droit de modifier les menus en fonction des commandes et livraisons



Viande d'origine Française



80% de produits d'origine France

32 % de produits durables, dont 17% de BIO

Joyeuses fêtes



AOP - AOC



IGP (Indication
Géographique
Protégée)



Pêche
durable



BIO



LABEL ROUGE



HVE
(Haute Valeur
Environnementale)



PRODUIT
FERMIER



BLEU BLANC
CŒUR

