



Saint Mathurin

RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU MOIS DE decembre 2020



Les menus suivants peuvent être modifiés en cas de problème d'approvisionnement, de grève ou de problèmes techniques en cuisine.

	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
filet de poisson frais suivant arrivage et prix menu végétarien fabrication maison fabrication maison et produits locaux produits locaux bbc: bleu blanc cœur lait:produit local juste et vendéen	soupe de pot au feu aux vermicelles noix de joué de porc au thym haricots beurre fromage et fruit du jour	feuilleté au fromage lasagnes aux légumes île flottante	cervelas vinaigrette et gruyère dos de lieu noir en sauce riz sauvage bio salade de fruits	betteraves vinaigrette hamburger maison frites yaourt bio
lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
velouté de potimarron poêlée de pâtes et ses courgettes bio tomates et champignons paris-brest	œuf dur mayonnaise et surimi filet de colin lieu sauce hollandaise purée de carottes navets pommes de terre liégeois aux fruits	salade de pâtes au poulet croque-monsieur salade verte bio glace	crêpes au jambon steak haché de poulet céleris poêlés cheesecake	terrine de campagne raviolis à la provençale fromage bio et compote
lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
feuilleté hot dog filet de poisson frais meunière riz basmati yaourt à la vanille bio	taboulé oriental croque végétal au fromage julienne de légumes fromage et salade de fruits	carottes râpées bio steak haché de bœuf pommes rissolées tarte aux pommes	soupe de légumes choucroute danette au caramel	feuilleté apéritif émincé de poulet bio sauce crème et comté gratin de petit légumes croustillant de fruits rouges et chocolat
				filet de poisson frais suivant arrivage et prix menu végétarien fabrication maison fabrication maison et produits locaux produits locaux bbc: bleu blanc cœur lait:produit local juste et vendéen