

# Restauration scolaire de Villedieu-la-Blouère

## Menu "Le Pain d'épices"- Du 25 Janvier au 12 Février



 viande française

 produit local

 produit issu de la pêche durable

 produit issu de l'agriculture biologique

**Lundi 25**

-  Carottes râpées
-  Hachis Parmentier
-  Salade verte
-  Yaourt bio

**Mardi 26**

-  Betterave à la ciboulette
-  Rôtie de porc au curry
-  Tombé de légumes au beurre
-  St Paulin
-  Madeleine

**Mercredi 27**

-  Macédoine de légumes
-  Filet de poulet
-  Blettes au beurre
-  Fromage blanc bio
-  Gâteau

**Jeudi 28**

-  Potage de légumes
-  Lasagne végétale
-  Salade verte
-  Pont Lévéque AOP
-  Clémentine

**Vendredi 29**

-  Tarte au légumes
-  Sauté de bœuf
-  Duo de blé et brocolis
-  Mousse chocolat

**Lundi 01**

-  Céleri et pomme râpée
-  Sauté de poulet aux épices
-  Mousseline de carotte bio
-  Crêpe Nutella

**Mardi 02**

-  Velouté de courge
-  Poisson du marché beurre citronné
-  Flageolet
-  Petit suisse sucré
-  Clémentine

**Mercredi 03**

-  Thon à la mayonnaise
-  Paupiette de dinde
-  Julienne de légumes
-  Fromage frais
-  Tarte aux pomme

**Jeudi 04**

-  Salade de concombre
-  Chipolata
-  Purree de pomme de terre
-  Comté
-  Pêche au sirop

**Vendredi 05**

-  Méli Mélo de céréales et crudités
-  Chili corn carne végétale
-  Riz
-  St Nectaire AOP
-  Salade de fruit

**Lundi 08**

-  Macédoine de légumes
-  Sauté de veau à la crème
-  Coquillettes au beurre
-  Gouda
-  Poire

**Mardi 09**

-  Velouté de carotte
-  Omelette au pomme de terre
-  Salade verte
-  Kiri
-  Compote bio

**Mercredi 10**

-  Salade de blé
-  Emincé de bœuf à la goulasch
-  Epinard à la crème
-  Fromage
-  Mousse chocolat

**Jeudi 11**

-  Carotte râpée à l'orange
-  Poissons du marché beurre blanc
-  Mousseline de patate d
-  Flan pâtissier

**Vendredi 12**

-  Betterave vinaigrette
-  Quiche Lorraine
-  Salade verte
-  Fromage frais
-  Kiwi



Menu établi sous réserve de modifications en cas de souci d'approvisionnement ou de maturité.