



# Menus du 13 février au 10 mars 2023

Restaurant scolaire - Ville Le Poiré-sur-Vie  
Menus susceptibles de modification sous réserve d'approvisionnements



	<i>Semaine 07</i> Du 13 au 17 février 2023	<i>Semaine 08</i> Du 20 au 24 février 2023	<i>Semaine 09</i> Du 27 février au 3 mars 2023	<i>Semaine 10</i> Du 6 au 10 mars 2023
<i>Lundi</i>	Salade de Pâtes Carnaval Sauté de Bœuf <b>VBF</b> <b>LR</b> aux Olives Haricots verts <b>BIO</b> Fromage Blanc <b>BIO</b>	Wrap de Dinde & Cheddar Poisson du Jour* Beurre Blanc Mousseline de Poireaux <b>BIO</b> St Paulin Compote de Pommes	Salade de Riz à la Niçoise Escalope de Volaille VF Vallée d'Auge Printanière de légumes <b>BIO</b> Tomme Vendéen <b>BIO</b> Fruit de saison	Céleri <b>BIO</b> Rémoulade Couscous végétarien Aux Falafels maison St Nectaire AOP Fruit de saison
<i>Mardi</i>	Velouté de Courge <b>BIO</b> Macaronade Salade verte Gruyère râpé Fruit de saison	Salade d'Avocat & Maïs sauce Cocktail Tajine de Veau <b>VVF</b> aux Fruits secs Gratin de Choux Fleurs <b>BIO</b> Emmental <b>BIO</b> Gâteau au Chocolat & Mogettes <b>BIO</b>	Velouté de Potimarron <b>BIO</b> Carbonnade de Bœuf <b>VBF</b> <b>LR</b> Pâtes <b>BIO</b> Flanby	Tartine Italienne Jambon Grill <b>VPF</b> coulis de Tomates au Basilic Jardinière de légumes <b>BIO</b> Crème Dessert maison au lait <b>BIO</b>
<i>Mercredi</i>	Salade aux 3 fromages Escalope VF viennoise Carottes <b>BIO</b> braisées Petits Suisse aromatisés	Coleslaw Spaghetti <b>BIO</b> Bolognaise <b>VBF</b> Salade verte Entremet au lait <b>BIO</b>	Cromesquis de légumes « Croque-Monsieur » végétarien Salade verte Cantal AOP Fruit de saison	Salade Piémontaise Nuggets VF maison & Ketchup maison Crumble de Courge <b>BIO</b> Camembert <b>BIO</b> Fruit de saison
<i>Jeudi</i>	Betteraves <b>BIO</b> vinaigrette Poisson du Jour * Beurre citronné Poêlée de légumes <b>BIO</b> Mousse au Chocolat maison	Taboulé au Quinoa <b>BIO</b> Tarte Savoyarde maison végétarienne Salade verte Fruit de saison	Rillettes de Porc Poisson du Jour* Meunière & Citron Purée de Butternut <b>BIO</b> Yaourt Nature <b>BIO</b> sucré	Velouté de légumes <b>BIO</b> Boulettes de Bœuf <b>VBF</b> maison Frites Yaourt <b>BIO</b> aromatisé
<i>Vendredi</i>	Œuf mayonnaise Curry de Lentilles Corail & Butternut <b>BIO</b> Semoule <b>BIO</b> Comté AOP Fruit de saison	Velouté de légumes <b>BIO</b> Chipolatas <b>VPF</b> <b>LR</b> Mogettes <b>BIO</b> Yaourt <b>BIO</b> aromatisé	<b>PAIN</b> <b>BIO</b> Radis Noir <b>BIO</b> sauce au Cantadou Tartiflette maison Pommes de Terre <b>BIO</b> Salade verte Fruit de saison	<b>PAIN</b> <b>BIO</b> Carottes <b>BIO</b> vinaigrette Poisson du Jour * sauce aux Agrumes Poêlée de légumes <b>BIO</b> Le Plaisir Vendéen <b>BIO</b> Choux à la crème maison

**VBF** : Viande de Boeuf Française

**LR** : Label rouge

**VPF** : Viande Porc Française

**BIO** : Issu de l'agriculture BIO local

**BIO** : Non local : céréales, pâtes et certains fromages / \* Poisson Frais Côte Atlantique selon la Criée

**VVF** : Viande Veau Française – Volaille certifiée BBC Française



Accueil de loisirs

