Restaurant Scolaire de Villedieu

Menus de "Pain d'Epices"

Septembte/Octobre

Bleu blanc cœur — Appellation d'origine protégée — viande française — Œuf France

produit issu de l'agriculture biologique — Label rouge — Produit local — poisson issu de la pêche durable

Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre	Mercredi 1er octobre	Jeudi 2 octobre	Vendredi 3 octobre
Macédoine mayonnaise,tomate Sauté de veau fromage frais Carotte vapeure persillée Flan vanille	Carotte et concombre croque sauce crudité Cervela obernoi Ecrasé de pomme de terre Saint paulin Compote	Paté de campagne Croque fromage Ratatouille Petit suisse Fruits	Salade avocat pomme maïs Pizza tomates,légumes de saison Cantadou Banane	Taboulé Filet de posson citron,basilic Brocoli chou fleur bio Buchette mi chèvre Abricots au sirop
Lundi 6 octobre	**Mardi 7 octobre**	**Mercredi 8 octobre**	**Jeudi 9 octobre**	**Vendredi 10 ocotbre**
Concombre crème et fromage blanc Boul bœuf sauce piquante Haricot verts bio Beignet	Tranche de surimi sauce cocktail Sauté de porc moutarde Lentilles Camembert Fruits bio	Betterave vinaigrette Quiche fromage Salade Salade de fruits au sirop	Céléri,carotte rémoulade Filet de poulet Pomme rosties Fromage blanc bio spéculos	Chou hongrois lardons Marmitte poisson aux épices Purée courges Crème dessert bio
Lundi 13 octobre	**Mardi 14 ocobre**	**Mercredi 15 ocobre**	**Jeudi 16 octobre**	**Vendredi 17 octobre**
Salade radis croutons Emincé de veau aux champignons Boulgour et carottes Chanteneige Eclair chocolat	Salade haricots verts féta Dhall lentille corail Riz et quinoa Pommes bio	Jambon beurre Filet meunière Haricots verts Petit suisse aromatisés	Menu des Mauges	Crèpe fromage Carbonade bœuf Petits pois Yaurt bio confiture

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

Beaupreau en Mauges