

# Restauration scolaire de Villedieu-la-Blouère

## Menu "Le Pain d'épices"- 29 mars au 16 avril



viande française

produit local

produit issu de la pêche durable

produit issu de l'agriculture biologique

**Lundi 29**

- Betterves aux pommes
- Emincé de poulet aux épices
- Pomme terre rissolées
- Vache qui rit
- Fruit

**Mardi 30**

- Potage de légumes
- Lasagne
- Salade verte
- Mousse Chocolat

**Mercredi 31**

- Célerie remoulade
- Pané de poisson
- Haricot beurre
- Fromage
- Tarte Abricot

**Jeudi 01**

- Carotté râpées
- Tortillas au fromage et légumes
- Petit suisse
- Fruit

**Vendredi 02**

- Radis
- Quiche Lorraine
- Salde verte
- St Nectaire
- Compote de fruit

**Lundi 05**

- Colesow
- Escalope de dinde tomate
- Blé au beurre
- St Paulin
- Fruit

**Mardi 06**

- Salade Niçoise
- Emince de porc caramel
- Gratin de choux fleurs bio
- Fromage blanc bio

**Mercredi 07**

- Concombre à la crème
- Emince de veau paprika
- Mousseline de pomme de terre
- Entremet à la vanille

**Jeudi 08**

- Macedoine de légumes
- Pâte bio sauce bolognaise
- Gruyère râpée
- Kiwi

**Vendredi 09**

- Friand
- Couscous végétarien
- Liegeois chocolat

**Lundi 12**

- Croc salade aux céréales
- Pâte bio aux légumes
- Emmental
- Compote de pomme

**Mardi 13**

- Salade de crudité et surimi
- Sauté de volaille aigre doux
- Haricot vert et rondelle de carotte
- Bleu
- Fruit

**Mercredi 14**

- Saucisson sec beurre demi sel
- Sauté d'agneau marengo
- Pomme vapeur
- Petit suisse
- Poire

**Jeudi 15**

- Salade de maïs et choux rouge
- Poissons beurre blanc
- Ratatouille
- Cake aux pépites de chocolat

**Vendredi 16**

- Carotte râpées vinaigrette
- Steak haché
- Frites
- yaourt à boire



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